Утверждаю
Директор школы
Е.В.Шаталов

Согласовано
Зам. директора по УВР

Рассмотрено на заседании
МО
Руководитель ШМО

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) 5-8 классы ФГОС

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа курса «Технология» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования,

на основе:

- примерной программы по учебным предметам «Технология 5-9 классы» в рамках направления «Технология ведения дома» основного общего образования, требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования,М., «Просвещение», 2010 г.;
- основной образовательной программы основного общего образования ФГОС МБОУ СОШ №189;
- рабочей программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 классы, автор О.А. Кожина, М., «Дрофа», 2012г.;
- федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;
- УМК «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной. М., «Дрофа», 2012 г.

Рабочая программа «Технология» 5- 8 класса составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Цель изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования:

- саморазвитие и развитие личности в процессе формирования представлений о составляющих техносферы, о современном производстве, о распространенных в нем технологиях и приобретение опыта практической преобразовательной деятельности на основе овладения технологическими знаниями, технико-технологическими умениями и проектной деятельностью.

Задачи:

- формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами

распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

- развитие творческой созидательной деятельности;
- применение в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук;
- подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе школьников.

II . Общая характеристика учебного предмета «Технология».

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Обучение школьников строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды, с учетом образовательных потребностей, интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения .

Освоение материала по направлению «Технологии ведения дома» предусматривается по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура ;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов, трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных

технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);

- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда, культурой труда, технологической дисциплиной, этикой общения на производстве.

овладеют:

- навыками организации рабочего места;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Базовыми для программы 5 - 8 класса по направлению «Технология. Технологии ведения дома » являются разделы: «Кулинария», « Создание изделий из текстильных материалов», «Электротехника», «Технологии ведения дома» - «Оформление интерьера», «Художественные ремесла», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Технология исследовательской и опытнической деятельности».

В содержании данного курса сквозной линией проходят экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся от оформления кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства. Специфика реализации структуры и содержания учебного предмета отражается в структуре методического аппарата УМК под редакцией О.А. Кожиной. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений Большое внимание на занятиях отводится правилам работы в мастерских; правильным приемам работы с инструментами, приборами, механизмами; правилам безопасной работы. Все практические работы доступны и посильны учащимся.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников: здоровое питание, экологически чистые материалы для изготовления одежды.

Эта задача реализуется на протяжении всех тем курса, в первую очередь реализуется на занятиях по разделу «Кулинария». 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 самих школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку именно в школьном возрасте неправильное

питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

Дополнительный учебный материал отбирается с учетом следующих положений:
• распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере промышленного и сельскохозяйственного производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
• выбор объектов созидательной и преобразовательной 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 учащихся.

Приоритетными методами и технологиями являются: метод проектов, проблемно-поисковый, эвристический, технологии развития критического мышления, технологии исследовательской деятельности, учебно-практическая деятельность, технология дифференциации и индивидуализации, самостоятельная деятельность, упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ направлены на освоение различных технологий. Разные методы работы позволяют повысить эффективность урока, развивать рудовые навыки, удерживать устойчивый интерес к работе

В программе предусмотрено выполнение школьниками исследовательских, творческих проектных работ. При организации творческой проектной деятельности учащихся акцентируется внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей , искусством *народов России.*

Виды контроля: *текущий* – тесты, лабораторные работы, терминологические диктанты, проверочные работы, зачетные работы, выполнение поузловой операции, выполнение изделия; *итоговый* - выполнение изделия, защита творческого проекта

III. Место предмета «Технология» в учебном плане.

Учебный (образовательный) план МБОУ СОШ №189 на этапе основного общего образования включает 246 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». Из них: в 5-7 классах — по 70 ч, из расчета
2 ч в неделю, в 8 классе---36 ч, из расчета 1 ч в неделю.

IV. Результаты изучения предмета.

Изучение курса «Технология» в основной школе по направлению «Технологии ведения дома», реализуется в УМК «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты.

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка своих умственных и физических

Метапредметные результаты

Регулятивные УУД

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Познавательные УУД

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения.

Коммуникативные УУД

- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

Предметные результаты

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной

деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к пред принимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:
- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны *овладеть:трудовыми и технологическими знаниями и умениями* по преобразованию и

использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

V. Содержание программы с перечнем лабораторных и практических работ, экскурсий.

5 КЛАСС – 70 ч

Содержание программы предмета «Технология» имеет чёткую практико-ориентированную направленность. Он способствует формированию регулятивных универсальных учебных действий путём приобретения навыков самообслуживания; овладения технологическими приемами ручной обработки материалов; усвоения правил техники безопасности. В то же время усвоение первоначальных представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека обеспечивает развитие познавательных универсальных учебных действий. Через формирование представления о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, о мире профессий и важности правильного выбора профессии данный предмет обеспечивает личностное развитие ученика.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Вводное занятие- (2 часа)

***Раздел 1.* Кулинария (14 ч)**

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 2 ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ, (2 часа)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции,связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни уход за ним. Зонирование кухни .Декоратиная отделка помещения. Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1 Выполнение эскиза интерьера кухни.

2Выполнение планировки кухни столовой

3Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

4Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 3 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ- (10 часов)

1. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд простой с вареной или копченой колбасой.
2. Бутерброд сложный с сельдью и маслом.
3. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
4. Горячий бутерброд с колбасой, сыром, зеленью.
5. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

2. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1.Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, фаршированные.

2. Яичница-глазунья.
3. Омлет с луком, сыром, помидорами.

3. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, в молоке). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат оливье.
2. Салат из отварной свеклы с изюмом.
3. Винегрет зимний постный.
4. Картофель отварной с маслом и зеленью.
5. Картофель, сваренный в молоке.
6. Картофель, сваренный на пару.
10. Кукуруза в початках отварная.

5 ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей,

зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.
2. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (46 ч)

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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

Практические работы

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

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6ч)

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.

3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (8 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (16 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческие проекты (8 ч)

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувениров в технике вышивки.

6 КЛАСС- 70 ч

Раздел. Кулинария (16 ч)

Тема. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль

минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.
Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема :БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХПРОДУКТОВ (2 ч)

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.
Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.
Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.
Темы лабораторно-практической, практической работы.
Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога.

Тема: БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы "В".Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий
Темы лабораторно-практической, практической работы.
Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема : БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (4 ч)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.
Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема: СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема : ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

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

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет количества и состава продуктов для похода.Контроль качества воды из природных источников.

Тема : ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.) Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты с клюквой.

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)

Тема : СВОЙСТВА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка,

льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема: ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Чистка и смазка швейной машины.

Тема: КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки ,применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4и в натуральную величину по своим меркам.Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки.

Тема : ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Раскладка выкройки и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка
изделия.

Раздел . Художественные ремесла (10 ч)

Тема:ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ - 4 ч.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья,
его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Тема: СВОБОДНАЯ РОСПИСЬ ПО ТКАНИ -4ч

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись

с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Тема: ВЫШИВКА БИСЕРОМ- 2ч

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

Раздел . Оформление интерьера / Технология ведения дома (2 ч*)*

Тема: УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение ремонта накладной заплатой. Удаление пятен с одежды. Штопка с применением швейной машины.

Раздел . Электротехника(2 ч)

Тема: БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Раздел . Технологии творческой и опытнической деятельности - 10ч

Тема: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ-10ч

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, росписи ткани, художественной обработке изделия вышивкой бисером

7 КЛАСС- 70 ч

Раздел . Кулинария (16 ч)

Тема: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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

Тема: ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.
Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.
Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста
Тема: СЛАДКИЕ БЛЮДА, ДЕСЕРТЫ (4ч)
Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.
Тема: ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)
Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина
с сахаром).
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Приготовление варенья из ягод. Приготовление джема, повидла. Приготовление цукатов апельсиновых корок. Черная смородина с сахаром без стерилизации.
Раздел . Электротехника (2 ч)
Тема: БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)
Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Подбор бытовых приборов по их мощности. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.
Раздел . Оформление интерьера / технология ведения дома (4 ч)
Тема: КОМНАТНЫЕ РАСТЕНИЯ В ДОМЕ. ЭСТЕТИКА И ЗКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)
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. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Эскиз интерьера с комнатными растениями. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов (56 ч)

Тема: СВОЙСТВА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (2 ч)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема: ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема: КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа.

Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки.

Тема: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (12 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел . Художественные ремесла (6 ч)

Тема: ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ- 8ч

Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление образцов вязания крючком.

Тема: МАКРАМЕ – 8ч.

Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел . Технологии творческой и опытнической деятельности - 10ч

Тема: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ-10ч

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

8 КЛАСС- 36 ч

Раздел . Кулинария (7 ч)

Тема: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

Тема: СЕРВИРОВКА СТОЛА ЭТИКЕТ (0,5 ч)

Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Тема: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (2ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Первичная обработка птицы. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема: БЛЮДА ИЗ МЯСА (2ч)

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества мяса. Условия

и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.
Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработке мяса. Технология приготовления мясных блюд.
Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества мяса лабораторными методами. Приготовление мясных блюд (по выбору).
Тема: ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2ч)
Значение супов в рационе питания.используемых для приготовления заправочных супов. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.
Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек.
Приготовление заправочного супаВыбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.
Тема: ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ (0,5 ч)
Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия
и сроки хранения компотов.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Первичная обработка яблок или груш для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сиропа.Стерилизация и укупорка банок с компотом.
Раздел . Электротехника (1 ч)
Тема: БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (1 ч)
Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.
Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.
Раздел . Оформление интерьера / технология ведения дома (4 ч)
Тема: СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА (4 ч)
Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ
Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Раздел. Создание изделий из текстильных материалов (10ч)

Тема: КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ч)

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (6 ч)

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление образцов поузловой обработки поясныхшвейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Раздел . Художественные ремесла (4 ч)

Тема: ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ (4 ч)

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора

спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель.

Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)

Тема: СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА (4ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел . Технологии творческой и опытнической деятельности - 4ч

Тема: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ-4ч

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности. Выполнение эскиза жилой комнаты.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
  - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
  - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
  - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
  - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
  - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
- **Выпускник получит возможность научиться:**
- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*.

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;,
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.
- называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,

- называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,
- объясняет закономерности технологического развития цивилизации,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,
- прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты,
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,
- анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

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 различныеспособы обработки пищевых продуктов с целью сохраненияв них питательных веществ;

• *применять основные виды и способы консервированияи 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 пищевыхпродуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*

• *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую средуи 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 швейныхизделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*

• *использовать при моделировании зрительные иллюзиив 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 современныенаправления моды.*

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 (включаяИнтернет);*

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

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 рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

• *планировать профессиональную карьеру;*

• *рационально выбирать пути продолжения образованияили трудоустройства;*

• *ориентироваться в информации по трудоустройствуи продолжению образования;*

• *оценивать свои возможности и возможности своейсемьи для предпринимательской деятельности.*

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 правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*

• *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

ОСНОВЫ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙИ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Выпускник научится:

• планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;

• выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;

• распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;

• использовать такие математические методы и приёмы, как абстракция и идеализация, доказательство, доказательство от противного, доказательство по аналогии, опровержение, контрпример, индуктивные и дедуктивные рассуждения, построение и исполнение алгоритма;

• использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование, использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;

• использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов;

• ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;

• отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;

• видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания.

Выпускник получит возможность научиться:

• самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;

• использовать догадку, озарение, интуицию;

• использовать такие математические методы и приёмы, как перебор логических возможностей, математическое моделирование;

• использовать такие естественно-научные методыи приёмы, как абстрагирование от привходящих факторов,проверка на совместимость с другими известными фактами;

• использовать некоторые методы получения знаний,характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;

• использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего, особенного (типичного) и единичного, оригинальность;

• целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;

• осознавать свою ответственность за достоверностьполученных знаний, за качество выполненного проекта.

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Оценка деятельности учащихся осуществляется в конце каждого урока. Работы оцениваются по следующим критериям:

- качество выполнения изучаемых на уроке приёмов, операций и работы в целом;
- уровень творческой деятельности, найденные продуктивные технические и технологические решения.

  Предпочтение следует отдавать качественной оценке деятельности каждого ребёнка на уроке, его творческим находкам в процессе наблюдений, размышлений и самореализации.

Оценка знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его
- изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Проверка и оценка лабораторно-практических работ учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 95 %;
«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 70% - 95 % от общего количества;
«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проектной работы учитывают цели и задачи проектной деятельности на данном этапе образования. Итоговый индивидуальный проект целесообразно оценивать по следующим критериям:

1. **Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем,** проявляющиеся в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т.п. Данный критерий в целом включает оценку сформированности познавательных учебных действий.
2. **Сформированность предметных знаний и способов действий**, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.
3. **Сформированность регулятивных действий**, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.
4. **Сформированность коммуникативных действий**, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Результаты выполненного проекта могут быть описаны на основе интегрального (уровневого) подхода или на основе аналитического подхода.

Выбор интегрального или аналитического способа описания результатов

При интегральном описании результатов выполнения проекта вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта (продукта и пояснительной записки, отзыва, презентации) по каждому из четырёх названных выше критериев.

При этом в соответствии с принятой системой оценки целесообразно выделять два уровня сформированности навыков проектной деятельности: *базовый и повышенный*. Главное отличие выделенных уровней состоит в степени самостоятельности учащегося в ходе выполнении проекта, поэтому выявление и фиксация в ходе защиты того, что учащийся способен выполнять самостоятельно, а что – только с помощью руководителя проекта, является основной задачей оценочной деятельности.

Уровни сформированности навыков проектной деятельности

Критерии	Базовый уровень	Повышенный уровень
Самостоятельное приобретение знаний и решение	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути ее решения;

проблем	пути ее решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного.	продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания.
Знание предмета	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки.	Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют.
Регулятивные действия	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; часть этапов выполнялась под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля учащегося.	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно.
Коммуникация	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы.	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументированно. Работа / сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы.

<u>Критерии для оценки последовательности выполнения проекта :</u>

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве

изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Тематическое планирование по учебному предмету «Технология» разработано с учетом рабочей программы воспитания. Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся ООО:

- развитие ценностного отношения к семье как главной опоре в жизни человека и источнику его счастья;
- развитие ценностного отношения к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогу его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;
- развитие ценностного отношения к своему Отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать;
- развитие ценностного отношения к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;
- развитие ценностного отношения к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами по работе в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье;
- развитие ценностного отношения к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда;
- развитие ценностного отношения к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение;
- развитие ценностного отношения к здоровью как залогу долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир;
- развитие ценностного отношения к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества;
- развитие ценностного отношения к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся личностям, отвечающим за свое собственное будущее.

Таблица тематического распределения количества часов 5 класс

№ п. п.	Разделы и темы	ч	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1. Раздел: Кулинария 16-ч				
1.1.	Физиология питания	2	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению: роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Режим питания.	*Изучать* основы физиологии питания человека. *Находить* и предъявлять *информацию* о содержании в пищевыхпродуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. *Осваивать исследовательские навыки* при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории.
1.2.	Санитария и гигиена	2	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием,	*Овладевать* навыками личнойгигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. *Организовывать* рабочее место. *Определять* набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. *Осваивать* безопасные приёмы работы кухонным оборудованием,колющими и режущимиинструментами, горячей жидкостью. *Анализировать* требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.

			колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.	
1.3.	Сервировка стола. Этикет	2	Понятие осервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складываниясалфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Меню завтрака. Понятие окалорийности продуктов.	*Проводить сравнительный анализ* видов сервировки стола. *Подбирать* столовое белье длясервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы ипосуду для завтрака.*Составлять* меню завтрака.*Рассчитывать* количество и стоимостьпродуктов для стола. *Выполнять* сервировку стола кзавтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.
1.4.	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.	4	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао.	*Изучать способы определения* свежести яиц . Готовить блюда из яиц.*Находить и предъявлятьинформацию* о способах хранения яицбез холодильника, о блюдах из яиц,способах оформления яиц к народнымпраздникам. *Приготавливать* и *оформлять*бутерброды.*Определять* вкусовые сочетанияпродуктов в бутербродах.Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).*Проводить сравнительный анализ*вкусовых качеств различных видовчая и кофе.Находить и предъявлятьинформацию о растениях, из которыхможно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды игорячие напитки.*Знакомиться* с профессией пекарь

			Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.	
1.5.	Блюда из овощей.	4	Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование	*Определять* доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. *Выполнять* сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. *Экономно расходовать* продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. *Отрабатывать точность* и координацию движений при выполнении приемов нарезки. *Читать технологическую документацию. Соблюдать* последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей. *Осваивать безопасные приемы* тепловой обработки овощей. *Готовить* гарниры и блюда из вареных овощей. Органолептически*оценивать* готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. *Рассчитывать* калорийность приготовленных блюд. *Овладевать навыками*деловых, уважительных, культурных

			салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	отношений со всеми членами бригады
1.6.	Заготовка продуктов / упаковка, пищевые добавки	2	Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения	
2. Раздел: Оформление интерьера / Технологии ведения дома. 2-ч				
2.1.	Интерьер кухни-столовой.	2	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.	*Знакомиться* с функциональными эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями кинтерьеру.*Находить* и представлять *информацию* по истории интерьера народов мира, России, Краснодарского края. *Планировать* кухню с помощьюшаблонов и компьютера, *Выполнять*

			Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.	эскизы элементов декоративного оформления
3. Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. 30-ч				
3.1.	Свойства текстильных материалов.	4	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей. Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.	*Изучать* характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. *Исследовать* свойства хлопчатобумажных и льняных тканей свойства нитей основы и утка. *Составлять* коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения *Определять* направление долевой нити в ткани, лицевую и изнаночную стороны ткани, виды переплетения нитей в ткани. *Проводить анализ* прочности окраски тканей. *Находить и предъявлять информацию* о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. *Знакомиться с профессиями* оператор прядильного производства и ткач. *Оформлять результаты* исследований
3.2.	Элементы машиноведения.	6	Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Современная бытовая швейнаямашина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины.	*Находить и предъявлятьинформацию* об истории швейноймашины. *Изучать* устройство современнойбытовой швейной машины с электрическим приводом. *Подготавливать* швейную машину кработе: наматывать нижнюю нитку нашпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. *Заменять* иглу в швейной

			Организация рабочего места для выполнения машинных работ . Подготовка швейной машины кработе: намотка нижней нитки нашпульку, заправка верхней и нижнейниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейноймашине: начало работы, поворотстрочки под углом, закреплениемашинной строчки в начале и концеработы, окончание работы. Назначение иправила использования регулирующихмеханизмов: переключателя видастрочек, регулятора длины стежка,клавиши шитья назад. Неполадки, связанные с неправильнойзаправкой ниток.	машине. *Выполнять*прямую изигзагообразную машинные строчки сразличной длиной стежка понамеченным линиям по прямой и споворотом под углом сиспользованием переключателя видастрочек и регулятора длины стежка.Выполнять закрепки в начале иконце строчки с использованиемклавиши шитья назад. *Овладевать* безопасными приемами труда
3.3.	Технология выполнения ручных работ.	2	Понятие о стежке, строчке, шве. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.	
3.4.	Конструирование швейных изделий.	6	Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила	*Находить и предъявлять информацию* об истории швейныхизделий. *Анализировать* особенности фигуры человека различных типов. *Снимать мерки* с фигуры человека изаписывать результаты измерений. *Рассчитывать* по формуламотдельные элементы чертежей швейных изделий. *Строить чертеж* швейного изделия вмасштабе 1:4 и в натуральнуювеличину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.

			построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.	
3.5.	Моделирование швейных изделий.	2	Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной, кубанской одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями кубанского костюма. Определение количества ткани на изделие. Поиск в Интернете современных моделей рабочей одежды.	*Выполнять* эскизные зарисовки национальных костюмов. *Находить информацию* о современных направлениях моды. *Разрабатывать* эскизы различных моделей рабочей одежды. *Выполнять* эскизную *разработку* модели фартука по чертежу. *Выбирать* вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. *Моделировать* выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. *Выполнять подготовку* выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. *Расчитыватьколичество* ткани на изделие.
3.6.	Технология изготовления швейных изделий.	12	Понятие о стежке, строчке, шве. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя.	*Находить и предъявлять информацию* об истории создания инструментов . *Выполнять* образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. *Отрабатывать точность* движений, координацию и глазомер при выполнении швов.

			Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила выполнения следующих технологических операций: -обработка деталей кроя; -обработка , карманов, пояса, бретелей ; -обметывание швов ручным и машинным способами; Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.	*Подшивать* низ изделия потайными подшивочными стежками. *Обосновывать выбор* вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. *Определять способ* подготовки данного вида ткани к раскрою. *Планировать время и последовательность* выполнения отдельных операций и работы в целом. *Выполнять* экономную раскладку выкроек на различных тканях. *Переводить* контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. *Читать технологическую документацию*и 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. *Осуществлять самоконтроль и оценку*качества готового изделия, анализировать ошибки *Овладевать* безопасными приемами труда. *Знакомиться* с профессиямизакройщик и портной. Обрабатывать проектное изделие поиндивидуальному плану.
4. Раздел: Художественные ремесла. 8-ч				
4.1	Декоративно-	4	Понятие декоративно-	*Изучать* лучшие работы

.	прикладное искусство Вышивка.		прикладного искусства. Традиционные исовременные виды декоративно-прикладного искусства России:узорное ткачество, вышивка,кружевоплетение, вязание, роспись подереву, роспись по ткани,ковроткачество. Знакомство створчеством народных умельцевсвоего региона, области, села.Приёмы украшения праздничнойодежды в старину: отделка изделийвышивкой, тесьмой; изготовлениесувениров к праздникам	мастеровдекоративно-прикладного искусствародного края. *Зарисовывать* и фотографировать наиболее интересные образцырукоделия.*Анализировать* особенности декоративно-прикладного искусстванародов России, края. *Посещать* краеведческий музей(музей этнографии, школьный музей). Находить и предъявлятьинформацию о народных промыслахКраснодарского края, о способах иматериалах, применяемых дляукрашения праздничной одежды.
4.2.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов. Традиции Краснодарского края в вышивке. Отделка изделий	*Определять соответствие* композиционного решения функциональному назначению изделия.*Выполнять* статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. *Зарисовывать* природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. *Выполнять* эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др. Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера. *Создавать композицию* с изображением пейзажа по природным мотивам *Анализировать особенности* декоративного искусства народов России, края. *Находить информацию* видов народных промыслов Краснодарского края *Сравнивать и анализировать* технологические и эстетические возможности различных материалов,

			вышивкой Применение вышивки в народном , кубанском и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.	применяемых в декоративно-прикладном искусстве *Определять* общие изобразительные мотивы и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России. *Изготавливать* сувениры с применением различных техник вышивки. Коллективно обсуждать творческие работы. Знакомиться с профессией художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.
4.4	Роспись ткани.	2	История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от спосо-ба завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.	*Выбирать* краситель и ткань для изделия. *Оформлять* швейные изделия в технике узелкового батика. *Организовывать* рабочее место. Выбирать краски и кисти. *Создавать* композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.
5. Раздел: Технология исследовательской и опытнической деятельности. 10-ч				
5.1.	Исследовательская и созидательная проектная деятельность.	10	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных иколлективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельностив 5 классе. Составные части годовоготворческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта:поисковый (подготовительный),технологич	*Знакомиться* с примерамитворческих проектов *Определять цель* и задачипроектной деятельности. *Изучать* этапы выполнения проекта. *Выполнять* проект по разделу « Кулинария» ,«Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». *Оформлять*пояснительную записку к творческому

			еский, заключительный (аналитический). Определение затратна изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада длязащиты творческого проекта	проекту. *Подготавливать* электронную презентацию проекта. *Составлять* доклад к защите творческого проекта. *Защищать* творческий проект.
	ИТОГО	**70**		

Таблица тематического распределения количества часов 6 класс

№ п.п.	Разделы и темы	ч	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1. Раздел: Кулинария. 16-ч				
1.1.	Физиология питания	2	Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и	*Изучать* основы физиологии питания человека. *Поиск и презентация* информации о содер жании в пищевых продуктах микроэле ментов. *Изучать* состав экспресс лаборатории для определения качества пищевых продуктов

			лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.	
1.2.	Сервировка стола. Этикет	2	Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.	*Выполнять* сервировку стола к обеду, ужину и различным видам праздничного стола (по приборам).
1.3.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.	*Определять* качество молока органолептическими и лабораторными методами. Ки пячение и пастеризация молока. *Приготавливать* молочные супы или молочные каши. Органолептическая*оценивать* качество кисломолочных продуктов. *Приготавливать* творог из простокваши, блюда из творога. *Определять* сроки хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях
1.4.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	4	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.	*Определять* свежесть рыбы органолепти ческими и лабораторными методами. *Определять* сроки годности рыбных консервов. *Подбирать* инструменты и приспособлений для механической обработки рыбы. *Планировать*

			Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.	последовательности технологических операций. Оттаивание и механическая обработка свежемороженной рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. *Осваивать* безопасные приемы труда. *Выбирать и приготавливать* блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
1.5	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы "В".	Выполнение механической обработки кру пы. Экспериментальное определение опти мального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов. Приготовление рассыпной,

			Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий	вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий.Определение консистенции блюда. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями
1.6	Приготовление обеда в походных условиях.	2	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.	Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества природной воды. Подготовка природной воды к употреблению. Приготовление пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе
1.7	Заготовка продуктов / упаковка, пищевые добавки	2	Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты

			(сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).	

			Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов	
2. Раздел: Электротехника. 2-ч				
2.1.	Бытовые электроприборы.	2	Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.	Осознание роли электрической энергии в нашей жизни и необходимости ее экономии. Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принциповдействия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
3. Оформление интерьера / Технологии ведения дома. 2-ч				
3.1.	Интерьер жилого дома /Уход за одеждой и обувью	2	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование ком наты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жил го дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола.	Находить и представлять информацию об устройстве современного жило го дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию.

			Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон Влажная уборка дома Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.	
4. Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. 28-ч				
4.1.	Свойства текстильных материалов.	2	Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследо_ вание свойств тканей из натуральных воло_ кон. Поиск информации о новых свойствах со_ временных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Оформление результатов исследований
4.2.	Элементы машиноведения.	4	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка	Поиск информации об истории развития швейных машин. Изучение устройства современной бытовой

			качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на тканипо намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различ ной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Чистка и смазка швейной машины. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда
4.3.	Конструирование швейных изделий.	6	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки ,применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в	Анализ особенностей фигуры человека ра личных типов. Снятие мерок с фигуры че ловека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка
4.4.	Моделирование швейных изделий.	2		

			масштабе1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.	выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Использование зрительных иллюзий для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека
4.5.	Технология изготовления швейных изделий.	14	Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.	Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности дви жений, координации и глазомера при вы полнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение

				примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажнотепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.
5. Раздел: Художественные ремесла. 12-ч				
5.1.	Декоративно-прикладное искусство Вышивка.	4	Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.	Изучение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов накомпьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Рациональное использование отходов. Из готовление шаблонов из картона или плот ной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соот ветствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изде лия в технике лоскутного шитья. Обсужде ние наиболее удачных работ. Построение статичной, динамичной, сим метричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Организация рабочего мес_ та. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении ко торых присутствуют бисер и блестки. Ху дожественная вышивка
5.2.	Лоскутное шитье	4	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.	
5.3	Роспись ткани.	4	Приемы стилизации	

			реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи.	блузки бисером и блестками. Организация выставки, обсуж дение лучших работ
6. **Раздел: Технология исследовательской и опытнической деятельности. 10-ч**				
6.1.	Исследовательская и созидательная проектная деятельность.	10	Сбор, поиск, исследование коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, росписи ткани, художественной обработке изделия вышивкой бисером	
	ИТОГО	**70**		

Таблица тематического распределения количества часов 7 класс

№ п.п.	**Разделы и темы**	**ч**	**Основное содержание по темам**	**Характеристика основных видов деятельности учащихся**
1. Раздел: Кулинария. 16-ч				
1.1.	Физиология питания	2	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продуты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Поиск и презентация информации о содер жании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Изучение состава экспресс лаборатории для определения качества пищевых продуктов
1.2	Изделия из теста.	8	Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.	Анализ рецептуры и кулинарногоисполь зования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготов ление теста и начинки для пельменей или

			Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).	вареников. Приготовление вареников с начинкой. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Составление рецептурного альбома блюд из теста
1.3	Сладкие блюда и десерты	4	Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и	Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя.

			ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.	Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами. Оформление десертных блюд
1.4	Заготовка продуктов / упаковка, пищевые добавки	2	Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.
2. Раздел: Электротехника. 2-ч				
2.1.	Бытовые электроприборы.	2	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области	Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре

			применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ* Подбор бытовых приборов по их мощности. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.	
3. Раздел: Оформление интерьера / Технологии ведения дома. 4-ч				
3.1.	Комнатные растения в интерьере. Эстетика и экология жилища	4	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. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.	Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями
4. Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. 24-ч				
4.1.	Свойства текстильных материалов.	2	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения.	Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из синтетических волокон. Поиск информации о новых свойствах со временных тканей.

			Уход за изделиями из искусственных волокон.	Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований
4.2.	Элементы машиноведения.	2	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагооб разной строчки. Обработка срезов зигзаго образной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Чистка и смазка швейной машины. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда
4.3.	Конструирование швейных изделий.	4	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Построение чертежей воротников, одношовного и двухшовного рукавов в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с
4.4.	Моделирование швейных изделий.	4		

				учетом своих мерок и особенностей фигуры. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии спе циальногопрограммного обеспечения
4.5.	Технология изготовления швейных изделий.	12	Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия	Обоснование выбора вида соединитель ных, краевых и отделочных швов для дан ного изделия в зависимости отегоконст рукции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудова ния. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последователь ности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линийвыкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, ис правление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и

				выполнение влажнотепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека
5. Раздел: Художественные ремесла. 14-ч				
5.1.	Вязание крючком.	10	Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.	Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод
5.2.	Макраме	4	Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках	Поиск информации о старинных рукоделиях. Изготовление образцов

			и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.	плетения с применением различных узлов. Выполнение эскиза изделия для плетения. Подбор материала и конструктивных дета_ лей. Подбор узора и декоративных элементов. Расчет количества и длины нитей по образцу. Изготовление декоративного изделия технике макраме. Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме
6. **Раздел: Технология исследовательской и опытнической деятельности. 10-ч**				
6.1.	Исследовательская и созидательная проектная деятельность.	10	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).	
	ИТОГО	**70**		

Таблица тематического распределения количества часов 8 класс

№ п.п.	**Разделы и темы**	**ч**	**Основное содержание по темам**	**Характеристика основных видов деятельности учащихся**
1. Раздел: Кулинария. 7-ч				
1.1.	Физиология питания	1	Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.	Изучение основ физиологии питания человека
1.2.	Сервировка стола. Этикет	0,5	Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами.	Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола салфетками

			Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.	
1.3.	Блюда из птицы.	2	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.	Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций. Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы. Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчет калорийности приготовленных блюд
1.4.	Блюда из мяса.	2	Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработке мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.	Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса. Определять качество мяса органолептическим и лабораторным методами. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Изучать различные способы тепловой обработки мяса. Выбирать оптимальный режим работы, планировать последовательность технологических операций. Проводить самооценку качества

				приготовленного блюда по картам контроля. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.
1.5	Заправочные супы, блюда национальной кухни.	1	Значение супов в рационе питания.используемых для приготовления заправочных супов. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.	Поиск информации. Анализ существующих аналогов. Рассчитывать количество продуктов для приготовления супа. Определять их качество. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Рассчитывать калорийность. Сервировать стол. Дегустировать.
1.6	Заготовка продуктов / упаковка, пищевые добавки	0,5	Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки). Штриховой код. Правила его чтения. Экомаркировка, экологические знаки Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок.	Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара

			Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условиямаксимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.	
2. Раздел: Электротехника. 1-ч				
2.1.	Бытовые электроприборы.	1	Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.
3. Раздел: Оформление интерьера / Технологии ведения дома. 4-ч.				
3.1.	Семейная экономика.	4	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
4. Раздел: Создание изделий из текстильных материалов. 10-ч				
4.1.	Конструирование швейных изделий.	2	Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные	Анализ особенностей фигуры человека различных типовСнятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом

			точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.	своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения.
4.2.	Моделирование швейных изделий.	2	Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.	
4.3.	Технология изготовления швейных изделий.	6	Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Обработка деталей кроя. Сборка швейного	Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани.

			изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.	Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажнотепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок
5. Раздел: Художественные ремесла. 4-ч				
5.1.	Вязание на спицах.	4	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения вязанных изделий	Выполнять эскизы вязанных декоративных элементов для платьев. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах.
6. Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение. 6-ч				
6.1.	Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.	6	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников. Знакомство с технологической культурой современного производстваПоиск

			работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования	информации о путях получения профессионального образования и трудоустройстваОзнакомление по справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства
7. **Раздел: Технология исследовательской и опытнической деятельности. 4-ч**				
7.1.	Исследовательская и созидательная проектная деятельность.	4	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация	
	ИТОГО	**36**		

Рекомендации учителям по работе с одарёнными детьми.

Детская одаренность – это важнейшая мировая, комплексная, психолого-педагогическая и социально-общественная проблема во всех развитых странах.Не секрет, что для работы с одаренными детьми нужны особые методы и подходы.

1. Общение с одарёнными детьми требует от учителя гибкости мышления, творчества, профессионализма, позволяет чувствовать себя свободным в рамках школьной программы, предполагает творческую деятельность учителя и ученика.
2. Работа с талантливыми детьми должна быть повсеместной, начиная с особого внимания к ним на уроках, продолжая эту работу в кружках, на факультативных занятиях,

а так же используя индивидуально-групповые формы работы и консультации во внеурочное время.

3. В классе, с детьми разного уровня развития, важно правильно организовывать работу с «сильными» учениками, создать такую проблемную ситуацию, чтобы включить способных учеников самостоятельный творческий поиск. На каждом уроке готовить карточки повышенной трудности с олимпиадными заданиями или упражнениями, требующими нестандартного мышления.

4. Привлекать способных творчески мыслящих учеников к сотрудничеству, предлагая им выступать в роли оппонентов.

5. Чтобы включить в творческий процесс одарённого ученика необходимо создать проблемные ситуации, пусть не большие, но заставляющие удивляться, искать пути решения проблемы, применять имеющиеся знания в нестандартной ситуации, делать свои умозаключения. А это и есть творческий поиск, который ведёт к развитию творческого мышления.

Перечень рекомендуемой литературы

Учебно-методический комплект

1. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2006. – 120, [8] с.
2. Технология. Учебник для учащихся5,6, 7,8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192 с.: ил.

Дополнительная литература для учителя

1. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6
2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
3. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани 5-8 кл.- М.:Просвещение, 2001.
4. Захаржевская Р.В. История костюма.- М.:РИКОЛ классик, 2004.
5. Горячева Н.А., Островская О.В. Декоративно-прикладное искусство в жизни человека.- М.: Просвещение, 2002.
6. Юдина Н.А. Русские традиции и обряды.- М.: Вече, 2005.
7. Белова Г.И. Кулинария. Примерное поурочное планирование 5-9 класс.- М.: Ижица, 2003

Дополнительная литература для ученика

1. Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла. Русское кружево. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
2. Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта.- М.: Дрофа, 2003.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	УМК: • **Примерная программа** по технологии для учащихся 5-9

		классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения); • **Программа**курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина) • Технология. Обслуживающий труд. 5,6,7,8 класс. • Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова). Технология. Обслуживающий труд.5,6,7, 8 класс. • Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова). • Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая).
2	Печатные пособия	***Стенды и плакаты по ТБ*** ***Таблицы:*** – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Виды теста – Правильная посадка – Приспособления к швейной машине – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Машинные швы – Приводные устройства – Ручные стежки и строчки – Разработка моделей плечевых изделий
3	Компьютерные и коммуникативные средства	***Компьютерные слайдовые презентации.*** ***Интернет-рессурсы:*** 1. dos.ru 2. http://www.botic.ru 3. http://www.cnso.ru/tehn 4. http://files.school-collection.edu.ru 5. http://trud.rkc-74.ru 6. http://tehnologia.59442
4	Технические средства обучения	Телевизор, экран, компьютер, проектор
5	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов, образцы вязания, макраме Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
6	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед.помощи

7	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные Гладильная доска Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц