

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ 5 - 8 КЛАССЫ. НАПРАВЛЕНИЕ «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

2.1. Общая характеристика программы

Программа по технологии (Технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования с учетом примерной и авторской программ по учебным предметам (Тищенко А.Т. Технология: программа: 5 – 8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2012), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательном учреждении, базисного учебного плана и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования.

Выбор направления обучения исходит из образовательных потребностей и интересов учащихся. Обязательный минимум содержаний основной образовательной программы по технологии по направлению «Технологии ведения дома» изучается с целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий. Предметная область «Технология» предоставляет учащимся возможность применять на практике знания основ наук, являясь, таким образом, необходимым компонентом общего образования. Обучение школьников технологии построено на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Содержание разделов и тем, объем времени, задаваемых рабочей программой, соответствуют примерной программе.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным **линиям**:

- технологическая культура производства;
- 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 обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

1.2. Цели и задачи реализации программы

Целями обучения по программе «Технология» являются:

- 1) освоение здоровьесберегающих технологий;
- 2) освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения обучающихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- 3) овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- 4) развитие познавательных интересов, технологического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- 5) получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности, овладение умениями вести домашнее хозяйство;
- 6) формирование положительных социально-значимых качеств личности;
- 7) воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, и культуры созидательного труда, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

В процессе преподавания предметной области «Технология» решаются следующие задачи:

- 1) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- 2) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- 3) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- 4) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- 5) обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий с целью профессионального самоопределения;
- 6) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- 7) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- 8) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства, развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка;
- 9) сохранение и поддержка индивидуальности ребенка.

В результате изучения технологии обучающиеся:

ознакомятся:

- 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; элементами домашней экономики, бюджетом семьи;
- 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, 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 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, текстильных и поделочных материалов;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам

человека.

Данная программа разработана для преподавания предметной области «Технология» в 5-8 общеобразовательных классах по направлению «Технологии ведения дома».

При разработке рабочей программы, исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, дополнительный авторский учебный материал отбирается с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере промышленного производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и 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.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность (70-75% от учебного времени). Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, так же рабочей программой предусмотрено выполнение творческих проектных работ.

Обширный набор видов деятельности и материалов для работы обеспечивает не только расширение политехнического кругозора обучающихся, но и позволяет каждому из них раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику его обработки, что положительно влияет на дальнейшее обучение, и может повлиять на выбор профессии.

Рабочей программой предусмотрено, что процесс изготовления изделия начинается с изготовления эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций, далее выполняется подбор материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре, выбор художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями, внимание уделяется эстетическим, экологическим, эргономическим требованиям; рациональному расходованию материалов. Обучающиеся знакомятся с национальными традициями, особенностями культуры и быта народов Урала.

На уроках технологии обучающиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями

пищевой и легкой промышленности. Одновременно развиваются творческие способности личности, художественное мышление, формируются навыки делового общения.

Решение задач творческого развития личности обучающихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов индивидуально. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания обучающихся, раскрытие их творческих способностей.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта.

Метод проектов позволяет обучающимся в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до ее реализации в модели, изделии, услуге, интегрировать знания из разных областей, применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

При организации творческой, проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости). Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет эффективно организовать практическую, творческую и проектную деятельность.

Базовыми для рабочей программы для 5-8 классов являются разделы: «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии домашнего хозяйства», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности», «Современное производство и профессиональное образование». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

3. Место учебного предмета «Технология» в учебном плане

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

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

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 245 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах — по 70 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 8 классах — 35 ч, из расчета 1 ч в неделю.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко «Технология. Технологии ведения дома» 5, 6, 7, 8 классы общеобразовательных учреждений (М.: Вентана-Граф).

Методы и формы обучения: форма обучения – очная. Методы обучения, используемые во время занятия: практические, наглядные, словесные, работа с книгой, компьютером.

Ценностные ориентиры содержания предметной области «Технология» по направлению «Технологии ведения дома»

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

В результате обучения обучающиеся **овладеют:**

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

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность:

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;

- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

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

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- создания и ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных

инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты

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

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- 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 готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по

созданию технических изделий;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- 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;

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Формирование универсальных учебных действия (УУД)

Виды УУД:

Личностные УУД

В рамках когнитивного компонента

- знание культурных обычаев, видов декоративно-прикладного творчества и художественной обработки материалов народными умельцами, традиции проведения праздников народов края;
- нравственно-этическое оценивание практических и проектных работ в системе моральных норм;
- ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий в процессе технологической подготовки;
- знание основных принципов и правил отношения к природе; здорового образа жизни и применение здоровьесберегающих технологий.

В рамках ценностного и эмоционального компонентов:

- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;
- самовыражение и самореализация в процессе выполнения практических и проектных работ;
- позитивная моральная самооценка, проявление чувства гордости при следовании моральным нормам.

В рамках деятельностного (поведенческого) компонента:

- участие в школьных и внешкольных мероприятиях;
- выполнение норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей обучающегося;
- ведение диалога на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно решать конфликты;
- выполнение моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеурочных видах деятельности;
- участие в общественно полезной и трудовой деятельности;
- построение жизненных и профессиональных планов с учетом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;

Регулятивные УУД:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской 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;
- 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;
- целеполагание, преобразование практической задачи в познавательную;
- самостоятельный анализ условий достижения цели на основе учёта выделенных педагогом ориентиров действия в новом учебном материале;
- планирование путей достижения целей;
- самостоятельный контроль своего времени и управление им;
- принятие решения в проблемной ситуации на основе анализа ситуации;
- осуществление контроля по результату и по способу действия;
- адекватное оценивание правильности выполнения действия и внесение необходимых корректив.

Коммуникативные УУД:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, проекта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образцов, слоганов и лейблов;
- оценивание с потребительской точки зрения зрительного ряда действующей рекламы;
- учёт разных мнений и стремление к координации различных позиций в сотрудничестве в процессе проектной деятельности;
- формирование собственного мнения и позиций, аргументирование и координирование его относительно позиций партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- установление и сравнение разных точек зрения в процессе принятия решения в групповых проектах;
- аргументирование собственной точки зрения, отстаивание своей позиции цивилизованным способом в процессе защиты и презентации проектной работы;
- оглашение вопросов, необходимых для организации собственной деятельности и в сотрудничестве с партнёром;
- осуществление взаимного контроля и оказание в сотрудничестве необходимой взаимопомощи;
- использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; владение устной и письменной речью в соответствии с нормами языка;
- организация и планирование учебного сотрудничества с педагогом и сверстниками, определение целей и функций участников, способов взаимодействия; планирование совместных способов деятельности в процессе технологической подготовки;
- осуществление контроля, коррекции, оценки действия партнёра, убеждение;
- работа в группе по установлению отношений, связанных с совместным творчеством и эффективным сотрудничеством, содействие продуктивной кооперации; интеграция в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и взрослыми;
- коммуникативная рефлексия.

Познавательные УУД:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональной деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- способность к реализации проектно-исследовательской деятельности;
- определение поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- построение логического рассуждения, включающее установление причинно-следственных связей;
- осуществление выбора наиболее эффективных способов решения технологических задач в зависимости от конкретных условий.

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

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

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;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда согласно 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.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской 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 проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

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.

5. Тематический план 5-8 классы

Базовыми для программы по направлению «Технология. Технологии ведения дома» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов». Программа включает в себя также разделы «Электротехника», «Технологии домашнего хозяйства», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Художественные ремёсла», «Технологии творческой и опытнической деятельности». Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства(18ч)	2	6	4	6
1.Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2.Интерьер жилого дома	-	2	-	-
3.Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4.Освещение жилого помещения.	-	-	-	1
5.Гигиена жилища	-	-	-	1
6.Уход за одеждой и обувью	-	2	4	-
7. Бюджет семьи	-	-	-	4
Электротехника (5ч)	1	-	1	3
1.Бытовые электроприборы	1	-	1	3
Кулинария (44ч)	13	14	17	-
1.Санитария и гигиена на кухне	1	2	-	-
2.Физиология питания	1	2	1	-
3.Бутерброды и горячие напитки	3	-	-	-
4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	-	2	-	-
5.Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
6.Блюда из яиц	2	-	-	-
7.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	2	-	-

8.Блюда из мяса	-	-	2	-
9.Блюда из птицы	-	-	2	-
10.Заправочные супы	-	-	2	-
11. Сервировка стола. Этикет	2	2	2	-
12.Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	2	-	-
13.Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
14.Виды теста и выпечки	-	-	2	-
15.Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
16. Заготовка продуктов	-	2	-	-
17.Приготовление обеда в походных условиях	-	-	2	-
Создание изделий из текстильных материалов (74ч)	26	26	18	4
1.Свойства текстильных материалов	6	4	4	4
2.Конструирование швейных изделий	4	8	8	-
3.Моделирование швейных изделий	2	2	2	-
4.Швейная машина	4	4	-	-
5.Технология изготовления швейных изделий	10	8	4	-
Художественные ремёсла (30ч)	8	6	10	4
1.Декоративно-прикладное искусство	1	-	-	-
2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	3	-	-	-
3.Лоскутное шитье	-	6	-	-
4.Вышивание	4	-	10	-
5. Вязание на спицах	-	-	-	4
Современное производство и	-	-	-	10

профессиональное самоопределение (10ч)				
1.Сферы производства и разделение труда	-	-	-	4
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	6
Технологии творческой и опытнической деятельности (58ч)	18	16	18	8
Исследовательская и созидательная деятельность	18	16	18	8
Всего:239 часов + 6 часов резервное время	68	68	68	35

Учебный материал по разделу «Технологии творческой и опытнической деятельности» изучается путем его интегрирования с содержанием основного раздела «Создание изделий из текстильных материалов». Объектами труда для выполнения проектов являются: в 5 классе - фартук; в 6 классе - ночная сорочка; в 7 классе – юбка; в 8 классе объектом труда являются изделия декоративно-прикладного творчества для украшения интерьера.

В 5, 6 и 7 классах часы резерва учебного времени распределены на проведение контрольных работ по основным разделам программы «Кулинария» и Создание изделий из текстильных материалов», что позволит отследить результаты обученности обучающихся с целью предупреждения пробелов в усвоении изученного материала.

Тематическое распределение количества часов

Разделы и темы программы	Количество часов по классам								
	Примерная программа	Авторская программа				рабочая программа			
		5	6	7	8	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства 5/ 17/ 18	Не менее 5 часов	2	3	2	10	2	6	4	6
1.Интерьер кухни, столовой	2	2	-	-	-	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	2	-	1	-	-	-	2	-	-
3. Комнатные растения в интерьере	1	-	2	-	-	-	2	-	-
4.Освещение жилого помещения.	-	-	-	1	-	-	-	-	1
5. Гигиена жилища	-	-	-	1	-	-	-	-	1
6. Экология жилища	-	-	-	-	2	-	-	-	-
7. Водоснабжение и канализация в	-	-	-	-	2	-	-	-	-

доме									
8. Уход за одеждой и обувью	-	-	-	-	-	-	2	4	-
9. Бюджет семьи	-	-	-	-	6	-	-	-	4
Электротехника 3/ 14/ 5	Не менее 3 часов	1	-	1	12	1	-	1	3
Бытовые электроприборы	3	1	-	1	6	1	-	1	3
Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	-	4	-	-	-	-
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	-	2	-	-	-	-
Кулинария 31 / 33/ 44	Не менее 31 часа	14	14	5	-	13	14	17	-
1.Санитария и гигиена на кухне	1	1	-	-	-	1	2	-	-
2. Физиология питания	1	1	-	-	-	1	2	1	-
3. Бутерброды и горячие напитки	1	1	-	-	-	3	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2	-	-	-	-	2	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов	4	4	-	-	-	4	-	-	-
6. Блюда из яиц	1	1	-	-	-	2	-	-	-
7.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	-	2	-	-	-	2	-	-	-
8.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4	-	4	-	-	-	2	-	-
9.Блюда из мяса	4	-	4	-	-	-	-	2	-
10.Блюда из птицы	2	-	2	-	-	-	-	2	-
11.Заправочные супы	2	-	2	-	-	-	-	2	-
12. Сервировка стола к обеду. Этикет	2	-	2	-	-	-	2	-	-
13.Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	-	-	1	-	-	2	-	-
14.Изделия из жидкого теста	4	-	-	1	-	-	-	2	-
15.Виды теста и выпечки		-	-	1	-	-	-	2	-
16.Сладости, десерты, напитки	-	-	-	1	-	-	-	2	-
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	-	1	-	-	-	2	-
18. Приготовление обеда в походных условиях	1	-	-	-	-	-	-	2	-
19.Заготовка продуктов	-	-	-	-	-	-	2	-	-
Создание изделий из текстильных материалов59/ 52/ 74	Не менее 59 часов	22	22	8	-	26	26	18	4
1.Свойства текстильных материалов	4	4	2	1	-	6	4	4	4
2.Конструирование швейных изделий	5	4	4	1	-	4	8	8	-
3.Моделирование швейных изделий	6	-	2	1	-	2	2	2	-

4.Швейная машина	4	4	2	1	-	4	4	-	-
5.Технология изготовления швейных изделий	40	10	12	4	-	10	8	4	7
Художественные ремесла 18/ 24/ 28	Не менее 18 часов	8	8	8	-	8	6	10	4
1.Декоративно-прикладное искусство	2	1	-	-	-	1	-	-	-
2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	3	-	-	-	3	-	-	-
3.Лоскутное шитье	4	4	-	-	-	-	6	-	-
4.Вязание крючком	4	-	4	-	-	-	-	-	-
5.Вязание спицами	4	-	4	-	-	-	-	-	4
6.Ручная роспись тканей	4	-	-	2	-	-	-	-	-
7.Вышивание	-	-	-	6	-	4	-	10	-
Современное производство и профессиональное самоопределение3/ 4/ 10	Не менее 3 часов	-	-	-	4	-	-	-	10
1.Сферы производства и разделение труда	3	-	-	-	2	-	-	-	4
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера		-	-	-	2	-	-	-	6
Технологии творческой и опытнической деятельности 9/ 60/ 60	Не менее 9 часов	21	21	10	8	18	16	18	8
1. Исследовательская и созидательная деятельность	9	21	21	10	8	18	16	18	8
ВСЕГО: 128 часов (по примерной программе) 204 часа(поавторской программе) 239 часов (по рабочей программе) + 6 часов (резервное время)	128	68	68	34	34	68	68	68	35

6. Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 2 часа

Интерьер кухни, столовой - 2 часа

Теоретические сведения. Введение в предмет. Цели и задачи курса в текущем учебном году. Вводный инструктаж по охране труда (ИОТ-17.5). Инструктаж по пожарной безопасности в кабинете (ИОТ-17.6). Правила поведения в кабинете технологии. Правила внутреннего распорядка.

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

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

Практическая работа: Выполнение планировки кухни.

Раздел «Электротехника» - 1 час

Бытовые электроприборы – 1 час

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

Практическая работа: Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Раздел «Кулинария» - 13 часов

Санитария и гигиена на кухне – 1 час

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электрическими плитами, электронагревательными приборами, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах.

Физиология питания – 1 час

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов и воды в обмене веществ, их содержание

в пищевых продуктах. Режим питания.

Практическая работа: Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Бутерброды и горячие напитки - 3 часа

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

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

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей и фруктов – 4 часа

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

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

Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей. Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы. Выполнение нарезки овощей. Приготовление овощного салата из сырых овощей.

Блюда из яиц – 2 часа

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

Практическая работа. Определение свежести яиц.

Сервировка стола к завтраку - 2 часа

Теоретические сведения. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практическая работа. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 26 часов

Свойства текстильных материалов – 6 часов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон, Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани. Выполнение макета полотняного переплетения. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий – 4 часа

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Требования, предъявляемые к рабочей одежде. Правила построения чертежа. Правила снятия мерок. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Практические работы. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4, 1:1. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование швейных изделий – 2 часа

Теоретические сведения: Понятие о моделировании одежды. Особенности моделирования рабочей одежды, моделирование фартука.

Практическая работа: Моделирование фартука.

Швейная машина – 4 часа

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения машинных работ, правила безопасной работы на швейной машине, терминология. Назначение и устройство ручной швейной машины. Регулировка длины стежка, заправка верхней и нижней нити. Основные узлы швейной машины. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Лабораторно-практические и практические работы: Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

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

Технология изготовления швейных изделий – 10 часов

Теоретические сведения. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ, Правила выполнения прямого стежка. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила ТБ при выполнении ВТР, организация рабочего места, терминология. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Требования к выполнению машинных работ. Виды машинных швов. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обметанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

Подготовка выкройки к раскрою.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка, Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Знакомство с терминологией ручных, машинных и ВТР. Выполнение ручных стежков и строчек, ручных швов. Выполнение стачных и краевых швов. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Проведение влажно-тепловых работ.

Раздел «Технологии творческой и опытной деятельности» - 16 часов

Исследовательская и созидательная деятельность – 16 часов

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап; окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Раскрой фартука. Прокладывание контурных линий. Обработка срезов косынки. Обработка бретелей и нагрудника. Соединение нагрудника с бретелями. Обработка накладных карманов. Соединение их с фартуком. Обработка нижней части фартука, пояса. Соединение пояса с нагрудником и фартуком. Отделка фартука. Презентация и защита творческого проекта.

Раздел «Художественные ремёсла» - 8 часов

Декоративно-прикладное искусство – 1 час

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

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

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании

предметов декоративно-прикладного искусства – 3 часа

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

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

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.

Практическая работа. Выполнение эскизов орнамента.

Вышивание – 4 часа

Теоретические сведения. Понятие декоративно-прикладного искусства. Знакомство с видами вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка, правила заправки изделия в пяльцы. Выполнение простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, "вперед иголку", "назад иголку", петельного, "козлик". Способы безузлового закрепления рабочей нити. Отделка вышивкой салфетки, скатерти, фартука, носового платка. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Практические работы. Выполнение эскизов орнамента. Нанесение рисунка на салфетку. Оформление салфетки художественной вышивкой. Вышивка на фартуке.

6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 6 часов

Интерьер жилого дома – 2 часа

Теоретические сведения. Планирование работы на учебный год. Вводный инструктаж по охране труда (ИОТ-17.5). Инструктаж по пожарной безопасности в кабинете (ИОТ-17.6). Правила поведения в кабинете технологии. Правила внутреннего распорядка.

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

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

Практические работы. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Комнатные растения в интерьере – 2 часа

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

Практические работы. Перевалка (пересадка) растений, уход за растениями в кабинете технологии.

Уход за одеждой и обувью – 2 часа

Теоретические сведения. Ознакомление с символами по уходу за изделиями, со способами стирки, сушки, утюжки текстильных тканей. Уход за одеждой из химических волокон.

Практическая работа: Изучение символов ухода за текстильными изделиями.

Раздел «Кулинария» - 14 часов

Санитария и гигиена на кухне – 2 часа

Теоретические сведения. Правила безопасной работы с горячей жидкостью, кухонными инструментами и приспособлениями. Первая помощь при ожогах паром или кипятком.

Практическая работа. Приемы оказания первой медицинской помощи.

Физиология питания – 2 часа

Теоретические сведения. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма и содержание их в пищевых продуктах.

Практическая работа. Составление меню, удовлетворяющего суточную потребность организма в минеральных веществах.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов – 2 часа

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Условия и сроки их хранения. Ассортимент кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Практическая работа. Определение срока хранения молочных и кисломолочных продуктов.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий – 2 часа

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

Практическая работа. Составление меню обеда.

Блюда из рыбы, и нерыбных продуктов моря – 2 часа

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыб. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача

готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа. Определение срока годности консервов.

Сервировка стола. Этикет – 2 часа

Теоретические сведения. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола, Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол - фуршет. Правила приглашения гостей. Правила приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита.

Практические работы. Сервировка стола к обеду.

Заготовка продуктов - 2 часа

Теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 26 часов

Свойства текстильных материалов – 4 часа

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Производство ткани из них. Сложные переплетения нитей в тканях. Использование тканей из химических волокон при производстве одежды.

Свойства тканей. Зависимость свойства тканей от вида переплетений. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Практические работы. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Швейная машина – 4 часа

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Правила безопасной работы на швейной машине.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений в швейной машине.

Конструирование швейных изделий – 8 часов

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Виды легкого женского платья и бельевых изделий. Ткани и отделка, применяемые для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования к одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практические работы. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину (проектное изделие).

Моделирование швейных изделий – 2 часа

Теоретические сведения. Моделирование формы выреза горловины, Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий – 8 часов

Теоретические сведения. Назначение, конструкция, условное и графическое обозначение, технология выполнения двойного, запошивочного, обтачных и окантовочных швов. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглками и булавками.

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

Практические работы. Выполнение зигзагообразной строчки. Выполнение швов: двойного, запошивочного, обтачных и окантовочных. Соединение детали с клеевой прокладкой.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»- 16 часов

Исследовательская и созидательная деятельность – 16 часов

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия; Обработка мелких деталей проектного изделия.

Окончательная отделка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» - 6 часов

Лоскутное шитье – 6 часов

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды, Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой), Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой, Обработка срезов лоскутного изделия.

Практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление шаблонов для прихватки. Изготовление прихватки.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 4 часа

Уход за одеждой и обувью – 4 часа

Теоретические сведения. Применение химических и природных средств защиты от моли. Чехлы для одежды. Условия хранения и уход за одеждой из х/б и льняных тканей. Выбор моющих средств. Способы удаления пятен. Условные обозначения на маркировке швейных изделий. Уход за обувью. Износостойкость ткани. Способы ремонта одежды. Технология выполнения штопки, накладных заплат. Виды стежков, применяемых при ремонте распоровшихся швов.

Практические работы: Ознакомление с условными обозначениями на маркировках одежды. Выполнение ремонта одежды.

Раздел «Электротехника» - 1 час

Бытовые электроприборы – 1 час

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

Практические работы. Подбор современной бытовой техники с учётом

потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» - 17 часов

Физиология питания – 1 час

Теоретические сведения. Пищевые инфекции и их профилактика. Пути получения пищевых инфекций. Инфекционные заболевания: брюшной тиф, холера, дизентерия, сальмонеллёз, гепатит А (желтуха) и их симптомы. Источники пищевых инфекций и их возбудители. Виды пищевых отравлений: микробные, немикробные и неуточнённого происхождения, их характеристики. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях.

Блюда из мяса – 2 часа

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Блюда национальной кухни народов Уральского региона. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы. Составление меню на ужин.

Блюда из птицы – 2 часа

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

Виды тепловой обработки птицы, Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Национальные блюда из курицы (старинные русские, башкирские, украинские, татарские, грузинские и другие). Древнейшая глиняная посуда в нашем крае.

Практические работы. Выполнение эскиза национального блюда.

Заправочные супы – 2 часа

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

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Практическая работа. Расчет количества мяса и других продуктов для

приготовления супа на 6-8 человек.

Изделия из жидкого теста – 2 часа

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества меда.

Практическая работа. Определение качества меда органолептическим методом.

Виды теста и выпечки – 2 часа

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Профессия кондитер.

Практические работы: Выполнение эскиза художественного оформления изделий из теста.

Сладости, десерты, напитки – 2 часа

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки; молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Практические работы. Составление меню сладкого стола.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет - 2 часа

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

Практические работы. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Приготовление обеда в походных условиях – 2 часа

Теоретические сведения. Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности.

Практическая работа: Расчёт количества и состава продуктов для похода.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 18 часов

Свойства текстильных материалов – 4 часа

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы получения, сырьё, первичная обработка волокон, получение тканей. Свойства волокон животного происхождения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу, Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон..

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий – 8 часов

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежей конической, клинковой и прямой юбки.

Практические работы. Снятие мерок Построение чертежа конической юбки в М 1:4. Построение чертежа клинковой юбки в М 1:4. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4 и в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий – 2 часа

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

Практическая работа. Моделирование прямой юбки.

Технология изготовления швейных изделий – 4 часа

Теоретические сведения. Конструкция, технология выполнения, условные и графические обозначения настрочного, накладного и расстрочного шва. Их назначение. Конструкция, технология выполнения, условные и графические обозначения краевых швов вподгибку.

Практическая работа. Выполнение соединительных швов. Выполнение швов вподгибку.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 18 часов

Исследовательская и созидательная деятельность – 18 часов

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек

поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Практические работы,

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта,

Раскрой проектного изделия. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией..

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» - 10 часов

Вышивание – 10 часов

Теоретические сведения. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. История развития вышивки шелковыми лентами. Применение вышивки в изделиях. Инструменты и приспособления. Виды лент. Виды ткани. Способы перевода рисунка на ткань. Первичный инструктаж. ИОТ-17.4.

Практические работы. Выполнение эскизов узоров для вышивки. Перевод рисунка на ткань. Выполнение образцов вышивки шелковыми лентами. Изготовление панно.

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 6 часов

Освещение жилого помещения – 1 час

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные,

рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное..

Практическая работа.Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Гигиена жилища – 1 час

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

Практические работы.Подбор моющих средств для уборки помещения.

Бюджет семьи – 4 часа

Теоретические сведения.Задачи, стоящие перед домашней экономикой. Виды бизнеса. Потребности семьи: основные и вспомогательные.Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходная и расходная части семейного бюджета. Баланс бюджета. Резервы экономии в семье.Виды размещения сбережений. Классификация расходов. Постоянные и переменные расходы. Непредвиденные расходы.Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Задачи маркетинга. Этапы совершения покупок. Что стоит за цифрами штрих-кода. Расчет контрольной цифры штрих-кода.Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета, Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Расчет минимальной стоимости потребительской корзиныРолевая игра «Планирование семейного бюджета на месяц».Определение страны изготовителя и гарантии качества товара по штриховому коду. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Раздел «Электротехника» - 3 часа

Бытовые электроприборы – 3 часа

Теоретические сведения.Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила

эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

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

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» - 10 часов

Сферы производства и разделение труда – 4 часа

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Сущность общественного разделения труда, сфера материального производства и непромышленная сфера. Понятие о промышленности. Влияние техники и технологии на виды, содержание и уровень квалификации труда.

Сущность предприятия, его основные задачи. Управление предприятием, устав и паспорт предприятия. Производственная структура предприятия. Производственные объединения. Экономическая сущность, состав и структура основных фондов. Физический и моральный износ, процесс амортизации. Состав, структура и кругооборот оборотных средств.

Понятие о себестоимости, расчет себестоимости продукции, калькуляция. Прибыль предприятия, рентабельность услуг и методы ее расчета. Производительность и оплата труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы: Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Нарисовать схему продвижения товара от производителя до потребителя. Анализ профессионального деления работников предприятия. Расчет себестоимости изделия.

Профессиональное образование и профессиональная карьера – 6 часов

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Различие понятий «профессия» и «специальность». Пять типов

профессий. Классификации профессий по предмету труда, по целям труда, по орудиям труда, по условиям труда. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии. Профессиональная пригодность. Формула выбора профессии. Ошибки и затруднения при выборе профессии. Правила выбора профессии. Мотивы, ценностные ориентации и их роль в профессиональном самоопределении.

Практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности, Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Определение характера своих мотивов выбора профессии с помощью анкеты. Отгадать кроссворды, исправить ошибки в таблице.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 4 часа

Свойства текстильных материалов - 4 часа

Теоретические сведения. Виды трикотажа. Процесс получения трикотажных полотен. Структура петли. Петельные ряды и петельные столбики. Свойства трикотажа, сравнительная характеристика трикотажа и ткани. Особенности изготовления изделий из трикотажа. Ассортимент трикотажа и трикотажных изделий. Ремонт трикотажных изделий: подъем распутившихся петель, кеттлевание, штопка.

Практические работы. Составление коллекции трикотажа. Ремонт трикотажа.

Раздел «Художественные ремёсла» - 4 часа

Вязание спицами – 4 часа

Теоретические сведения. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Развитие искусства вязания. Особенности уральского орнамента. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Практические работы. Набор петель. Освоение начала вязания. Вязание образцов чулочной и платочной вязкой. Вязание образцов резинок.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» -8 часов

Исследовательская и созидательная деятельность – 8 часов

Теоретические сведения. Поиск необходимой информации для выполнения проектной работы. Этапы выполнения проекта, оформление проекта. Обоснование выбора и вида будущего изделия. Последовательность изготовления изделия из трикотажного полотна.

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Мой профессиональный выбор», «Изготовление изделия из трикотажного полотна»

7. Тематическое планирование **5 класс(68 ч, 2 ч — резервное время)**

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
Тема	Общие сведения о видах, принципе	Изучать потребность в бытовых

<p>«Бытовые электроприборы» (1 ч)</p>	<p>действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p>	<p>электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
<p>Раздел «Кулинария» (13 ч)</p>		
<p>Тема «Санитария и гигиена на кухне»(1 ч)</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электрическими плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах.</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены 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 с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами. Оказывать первую помощь при порезах.</p>
<p>Тема «Физиология питания»(1 ч)</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Режим питания</p>	<p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
<p>Тема «Бутерброды и горячие напитки»(3 ч)</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>

	приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка	
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
Тема «Блюда из яиц» (2 ч)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц,

	варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд	способах оформления яиц к народным праздникам
Тема "Сервировка стола к завтраку" (2ч)	Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»(6 ч)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Выполнять макет полотняного переплетения. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.
Тема «Конструирование швейных изделий»(4 ч)	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкройкифартука. Подготовка	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в

	выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
Тема "Моделирование швейных изделий" (2ч)	Понятие о моделировании одежды. Особенности моделирования рабочей одежды, моделирование фартука.	Выполнять эскизные зарисовки фартуков. Выполнять вид художественной отделки фартука в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Моделировать выбранный фасон фартука по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона фартука к раскрою.
Тема «Швейная машина» (4 ч)	Бытовая швейная машина с ручным приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.	Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямые машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Владеть безопасными приёмами труда
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ, Правила выполнения прямого стежка. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила ТБ при выполнении ВТР, организация рабочего места, терминология. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Требования к выполнению машинных работ. Виды машинных швов. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов взаутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Подготовка выкройки к раскрою.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы

	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка, Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.</p> <p>Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Профессии закройщик, портной.</p>	<p>машинных работ: застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание,заутюживание разутюживание, Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
--	---	--

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

<p align="center">Тема «Декоративно-прикладное искусство» (1 ч)</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>
<p align="center">Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (3 ч)</p>	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги.</p>

	Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	
Тема « Вышивание » (4 часа)	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка, правила заправки изделия в пяльцы Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Изучать материалы и оборудование для вышивания. Выполнять перевод рисунка на ткань. Заправлять изделие в пяльцы. Выполнять вышивку края салфетки одним из видов ручных стежков. Знакомиться с профессией вышивальщица.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (18 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требования к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап; окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

6 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
--	------------------------------------	---

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)

<p>Тема «Интерьер жилого дома» (2 ч)</p>	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>
<p>Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч)</p>	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>
<p>Тема «Уход за одеждой и обувью» (2 ч)</p>	<p>Ознакомление с символами по уходу за изделиями, со способами стирки, сушки, утюжки текстильных тканей. Уход за одеждой из химических волокон.</p>	<p>Знакомиться с символами ухода за текстильными изделиями. Изучать уход за одеждой из химических волокон.</p>
<p align="center">Раздел «Кулинария» (14 ч)</p>		
<p>Тема "Санитария и гигиена на кухне" (2ч)</p>	<p>Правила безопасной работы с горячей жидкостью, кухонными инструментами и приспособлениями. Первая помощь при ожогах паром или кипятком.</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Осваивать безопасные приемы работы с горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при ожогах паром или кипятком.</p>
<p>Тема "Физиология питания" (2ч)</p>	<p>Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма и содержание их в пищевых продуктах. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.</p>	<p>Изучать основы физиологии питания человека. Составлять меню, удовлетворяющее суточную потребность организма в минеральных веществах. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p>

<p>Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»(2 ч)</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p>
<p>Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»(2ч)</p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
<p>Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2ч)</p>	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыб. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.</p>	<p>Определять качество рыбы и нерыбных продуктов моря органолептическими методами. Определять срок годности консервов из рыбы. Знакомиться с технологией первичной и тепловой обработки рыбы. Приготавливать салат и суп из рыбных консервов. Определять качество супа и салата из рыбы и нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>

<p>Тема «Сервировка стола. Этикет» (2 ч)</p>	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола, Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол - фуршет. Правила приглашения гостей. Правила приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита.</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду и сервировку сладкого стола, овладевая навыками эстетического оформления стола. Знакомиться с правилами приёма гостей, вручением и получением подарков.</p>
<p>Тема "Заготовка продуктов" (2ч)</p>	<p>Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов.</p>	<p>Проводить первичную обработку овощей перед засолкой. Готовить тару. Определять количество соли и специй. Консервировать фрукты. Готовить напитки из овощей и фруктов.</p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26 ч)</p>		
<p>Тема «Свойства текстильных материалов» (4 ч)</p>	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Производство ткани из них. Сложные переплетения нитей в тканях. Использование тканей из химических волокон при производстве одежды. Свойства тканей. Зависимость свойства тканей от вида переплетений. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.</p>	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волоконному составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» (8 ч)</p>	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Виды легкого женского платья и бельевых изделий. Ткани и отделка, применяемые для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования к одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>
<p>Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч)</p>	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда,</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей</p>

	подборта. Подготовка выкройки к раскрою	изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства и модельер
Тема «Швейная машина» (4 ч)	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Правила безопасной работы на швейной машине. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель с помощью швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
Тема «Технология изготовления швейных изделий»(8 ч)	Назначение, конструкция, условное и графическое обозначение, технология выполнения двойного, запошивочного, обтачных и окантовочных швов. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: двойной, запошивочный, обтачные и окантовочные швы. Изготавливать образцы зигзагообразной строчки. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
Раздел «Художественные ремёсла» (6 ч)		
Тема «Лоскутное шитьё»(7 ч)	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для

	плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
--	--	--

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16ч)	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p> <p>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкройку на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
--	---	--

7 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч)		
Тема «Уход за одеждой и обувью» (4ч)	Применение химических и природных средств защиты от моли. Чехлы для одежды. Условия хранения и уход за одеждой из х/б и льняных тканей. Выбор	Знакомиться с условными обозначениями на маркировках одежды. Выполнять ремонт одежды: зашивать распоровшиеся

	<p>моющих средств. Способы удаления пятен. Условные обозначения на маркировке швейных изделий. Уход за обувью. Износостойкость ткани. Способы ремонта одежды. Технология выполнения штопки, накладных заплат. Виды стежков, применяемых при ремонте распоровшихся швов.</p>	<p>швы и пришивать накладную заплату.</p>
<p>Раздел «Электротехника» (1 ч)</p>		
<p>Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)</p>	<p>Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи</p>
<p>Раздел «Кулинария» (17ч)</p>		
<p>Тема «Физиология питания» (1 ч)</p>	<p>Пищевые инфекции и их профилактика. Пути получения пищевых инфекций. Инфекционные заболевания: брюшной тиф, холера, дизентерия, сальмонеллёз, гепатит А (желтуха) и их симптомы. Источники пищевых инфекций и их возбудители. Виды пищевых отравлений: микробные, немикробные и неуточнённого происхождения, их характеристики. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях.</p>	<p>Знакомиться с видами пищевых инфекций и отравлений, путями их получения. Различать по симптомам инфекционное заболевание от пищевого отравления. Оказывать первую медицинскую помощь при отравлениях.</p>
<p>Тема «Блюда из мяса»(2 ч)</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
<p>Тема</p>	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление.</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами.</p>

<p>«Блюда из птицы»(2 ч)</p>	<p>Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>
<p>Тема «Заправочные супы»(2 ч)</p>	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
<p>Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч)</p>	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.</p>	<p>Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>
<p>Тема «Виды теста и выпечки»(2ч)</p>	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из сдобного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку</p>

		качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста.
Тема «Сладости, десерты, напитки»(2 ч)	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Тема "Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет" (2ч)	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей.разработка пригласительных билетов с помощью ПК.	Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на празднике с помощью ПК.
Тема «Приготовление обеда в походных условиях» (1 ч)	Расчёт количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности.	Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Подбирать посуду для приготовления пищи в походных условиях. Изучать способы и приготовления пищи в походных условиях.Осваивать безопасные приёмы труда при разведении костров.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (4ч)	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав

	волокон	тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий»(8 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа конической, клиньевой и прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёжи конической, клиньевой и прямой юбок. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
Тема «Моделирование швейных изделий»(2 ч)	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками, с кокеткой. Подготовка выкройки к раскрою.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками и с кокеткой. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
Тема «Технология изготовления швейных изделий»(4 ч)	Конструкция, технология выполнения, условные и графические обозначения настрочного, накладного и расстрочного шва. Их назначение. Конструкция, технология выполнения, условные и графические обозначения краевых швов вподгибку.	Изготавливать образцы машинных швов: краевого шва вподгибку с закрытым срезом и с открытым срезом. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.
Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)		
Тема «Вышивание шелковыми лентами»(10ч)	Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. История развития вышивки шелковыми лентами. Применение вышивки в изделиях. Инструменты и приспособления. Виды лент. Виды ткани. Способы перевода рисунка на ткань.	Выполнять эскизы узоров для вышивки. Переводить рисунок на ткань. Выполнять вышивку шелковыми лентами.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»(18 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять

	<p>раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p>раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
--	---	--

8 класс (35 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)		
Тема «Освещение жилого помещения»(1 ч)	<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом».</p>
Тема «Гигиена жилища»(1 ч)	<p>Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уборке помещения.</p>	<p>Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений</p>

<p>Тема «Бюджет семьи» (4ч)</p>	<p>Виды бизнеса. Потребности семьи: основные и вспомогательные. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.</p> <p>Технология построения семейного бюджета. Доходная и расходная части семейного бюджета. Резервы экономии в семье. Виды размещения сбережений. Классификация расходов. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.</p> <p>Задачи маркетинга. Этапы совершения покупок. Расчет контрольной цифры штрих-кода. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг.</p> <p>Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Рассчитывать минимальную стоимость потребительской корзины. Определять страну-изготовителя и гарантию качества товара по штриховому коду. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Выбирать способ совершения покупки.</p>
<p>Раздел «Электротехника» (3ч)</p>		
<p>Тема «Бытовые электроприборы» (3 ч)</p>	<p>Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p> <p>Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации. Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.</p> <p>Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.</p>	<p>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения</p>
<p>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (10ч)</p>		

<p>Тема «Сферы производства и разделение труда»(4 ч)</p>	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.</p> <p>Сущность общественного разделения труда, сфера материального производства и непромышленная сфера. Влияние техники и технологии на виды, содержание и уровень квалификации труда.</p> <p>Сущность предприятия, его основные задачи. Управление предприятием, устав и паспорт предприятия. Производственные объединения. Экономическая сущность, состав и структура основных фондов. Физический и моральный износ, процесс амортизации. Состав, структура и кругооборот оборотных средств.</p> <p>Понятие о себестоимости, расчет себестоимости продукции, калькуляция. Прибыль предприятия, рентабельность услуг и методы ее расчета. Производительность и оплата труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p>	<p>Исследовать деятельность производственного предприятия или структуру предприятия сервиса.структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация».</p> <p>Изображатьсхему продвижения товара от производителя до потребителя.</p> <p>Анализироватьпрофессиональное деление работников предприятия.</p> <p>Рассчитывать себестоимость изделия.</p>
<p>Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (6 ч)</p>	<p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.</p> <p>Классификация профессий. Различие понятий «профессия» и «специальность». Пять типов профессий. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии.</p> <p>Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.</p> <p>Здоровье и выбор профессии. Профессиональная пригодность. Формула выбора профессии. Ошибки и затруднения при выборе профессии. Правила выбора профессии. Мотивы, ценностные ориентации и их роль в профессиональном самоопределении.</p>	<p>Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства</p> <p>Определять характер своих мотивов выбора профессии с помощью анкеты. Отгадывать кроссворды, исправлять ошибки в таблице. Выбирать по справочнику профессиональное учебное заведение, узнавать характеристику условий поступления и обучения в нём.</p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (4ч)</p>		
<p>Тема«Свойства текстильных материалов» (4ч)</p>	<p>Виды трикотажа. Процесс получения трикотажных полотен. Структура петли. Петельные ряды и петельные столбики.</p>	<p>Составлять коллекции трикотажа. Исследовать свойства трикотажных</p>

	Свойства трикотажа, сравнительная характеристика трикотажа и ткани. Особенности изготовления изделий из трикотажа. Ассортимент трикотажа и трикотажных изделий. Ремонт трикотажных изделий: подъем распустившихся петель, кеттление, штопка.	полотен. Определять структуру петли. Находить и представлять информацию о производстве трикотажа, о видах вязальных и кеттельных машин. Знакомиться с профессиями вязальщица, кеттельщица.
Раздел «Художественные ремесла» (4ч)		
Тема «Вязание спицами» (4ч)	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Развитие искусства вязания. Особенности уральского орнамента. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Последовательность изготовления сувенира из атласных лент.	Изготавливать изделия из трикотажного полотна. Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

8. Характеристика учебно-материальной базы

Занятия по направлению «Технология. Технологии ведения дома» проводятся в специальных мастерских. Материально-техническая база швейного цеха рассчитана на 15 рабочих мест для учащихся. Работы с тканями проводятся на бытовых швейных машинах с электроприводом. Наличие швейных машин фирмы JANOME-14 штук. Для обработки срезов, края изделия имеется бытовой оверлок фирмы JANOMEMYLOCK644D - 1штука. Кабинет оборудован раскройными столами, местом для ВТО (утюжильная доска-1шт, утюг-1шт).

В кабинете оформлена выставка работ учащихся в соответствии с пройденной программой, имеются плакаты для изучения теоретического и практического материала.

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Печатные пособия	<p>Библиотечный фонд мастерской:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013год • Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год • Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения); • Программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, Москва, Вентана-Граф, 2012г • Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2014 год • Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2014 год • Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Синица, В.Д.Симоненко для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2014 год • Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Синица.- М.: Вентана-Граф, 2013 • Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Синица.- М.: Вентана-Граф, 2014

		<ul style="list-style-type: none"> • Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Сеница.- М.: Вентана-Граф, 2014 • Методические рекомендации по оборудованию мастерской М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год
		<p>Таблицы, плакаты и раздаточные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки. • Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов технологической подготовки обучающихся • Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов технологической подготовки обучающихся • Инструкционные (технологические) карты для индивидуального или лабораторно – группового использования обучающимися • Памятки • Демонстрационные карточки
2	Экранно-звуковые пособия	<p>Видеофильмы по основным разделам и темам программы Комплект диапозитивов по основным разделам и темам программы Таблицы – фолии и транспаранты – фолии по основным темам разделам программы</p>
3	Технические средства обучения (средства ИКТ)	Экран, компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер.
4	Цифровые и электронные образовательные ресурсы	<p>Компьютерные слайдовые презентации: <i>Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко</i> Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://center.fio.ru/som 2. http://www.eor-np 3. http://www.eor.it.ru 4. http://www.openclass.ru/user 5. http://www/it-n.ru 6. http://eidos.ru 7. http://www.botic.ru 8. http://www.cnso.ru/tehn 9. http://files.school-collection.edu.ru 10. http://trud.rkc-74.ru 11. http://tehnologia.59442 12. http://www.domovodstvo.fatal.ru 13. http://tehnologiya.narod.ru 14. http://new.teacher.fio.ru
5	Учебно-	Набор ручных инструментов и приспособлений

	практическое и учебно-лабораторное оборудование	Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
6	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой медицинской помощи
7	Демонстрационные пособия	<ul style="list-style-type: none"> • Образцы ручных и машинных швов • Образцы поузловой обработки • Образцы готовых изделий
8	Натуральный фонд	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные Гладильная доска Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы

9. Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

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

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- в формировании ценностных ориентации в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

**Планируемые предметные результаты освоения образовательной
программы основного общего образования**

5 - 8 классы

Ученик научится	Ученик получит возможность научиться
<p>Кулинария</p> <p>Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, блюда из круп и макаронных изделий, блюда из яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p>	<ul style="list-style-type: none">-составлять рацион завтрака на основе физиологических потребностей организма;-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;-экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;- соблюдать правила этикета за столом;- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье

<p>Создание изделий из текстильных материалов</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>человека</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; - определять и исправлять дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий; - изготавливать простейшие изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; - определить основные стили одежды и современные направления моды; - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; - осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда;
--	---

<p>основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</p> <p>Современное производство и профессиональное самоопределение</p> <p>- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.</p>	<ul style="list-style-type: none">- планировать профессиональную карьеру;- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.
--	--