

Муниципальное образование
Ленинградский район

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №4 имени Г.М. Дуба
станции Крыловской
муниципального образования
Ленинградский район



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии (девочки)

Уровень образования (класс)— основное общее образование, 5-8 классы

Количество часов –238

Учитель - Пичугина Валентина Константиновна

Программа разработана на основе примерной программы по технологии, включённой в содержательный раздел примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 года № 1/5); авторской программы Технология 5–8 классы. – под ред. И.А.Сасовой - Москва.-Вентана-Граф.-2015; примерной программы «Технология. Сельскохозяйственный труд» (агротехнологии), размещенной на сайте <http://window.edu.ru/resource/194/37194>

Рабочая программа по технологии (девочки), 5-8 класс разработана на основе следующих нормативных актов и учебно-методических документов:

1. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении и введении в действие Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями);

2. Основной образовательной программы основного общего образования образовательной организации, утверждённой Педагогическим советом общеобразовательной организации 30 августа 2019 года протокол №1.

3. Примерной программы по технологии, включённой в содержательный раздел примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 года № 1/5).

4. Авторской программы Технология 5–8 классы. – под ред. И.А.Сасовой - Москва.- Вентана-Граф.- 2015.

5. Примерной программы «Технология. Сельскохозяйственный труд» (агротехнологии), размещенной на сайте <http://window.edu.ru/resource/194/37194>

1.Планируемые результаты освоения учебного предмета технологии

Личностные, метапредметные, предметные результаты освоения курса технологии.

Личностные результаты включают:

- овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности;
- овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;
- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;
- овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок;
- способность ставить цели и строить жизненные планы.

Метапредметными результатами являются:

- освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности;
- самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности;
- организация сотрудничества;
- построение индивидуальной образовательной траектории.

Предметные результаты включают:

- освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;
- формирование технологического типа мышления;

- овладение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами труда.

В результате обучения учащиеся **овладеют**:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространённых ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся получает возможность ознакомиться:

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

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни 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;
- составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Планируемые результаты обучения технологии (по разделам курса)

Раздел «Технология в жизни человека и общества»

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятие «технология»;
- формулировать цели и задачи технологии;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- выявлять влияние технологии на естественный мир.

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять потребности людей и способы их удовлетворения;
- различать строительные, транспортные, коммуникативные, информационные и другие технологии;
- находить информацию о новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и житейских задач;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора оптимальных технологий изготовления изделий и

оказания услуг, удовлетворяющих потребности человека, на основе рационального использования всех видов ресурсов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- различать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учётом особенностей фигуры;
- проводить примерку изделия;
- изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
- подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
- выполнить технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
- выполнять не менее трёх видов художественного оформления швейных изделий;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
- находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину;
- проводить анализ прочности окраски тканей;
- находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно—гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- использовать различные виды оборудования современной кухни;

- выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Выпускник получит возможность научиться:

- анализировать «пищевую пирамиду»;
- повышать качество приготовленных продуктов;
- сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- консервировать и заготавливать продукты впрок в домашних условиях;
- готовить национальные блюда;
- составлять индивидуальный режим питания;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;
- сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
- использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
- применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
- понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условия стирки, глажения и химической чистки;
- осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ;
- проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи.

Выпускник получит возможность научиться:

- давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
- подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;

- планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств;
- определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;
- использовать приобретённые знания и умения на практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Раздел «Художественные ремёсла»

Выпускник научится:

- определять региональный стиль декоративно—прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
- выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов;
- выполнять образцы узоров;
- подбирать пряжу для вязания разных изделий;
- изготавливать образцы вязаных изделий;
- выполнять традиционную и современную вышивку;
- использовать материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинками, стеклярусом;
- изготавливать куклы для кукольного театра;
- выполнять аппликации;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий;
- использования лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

- различать источники, проводники и приёмники (потребители) электроэнергии;
- пользоваться бытовыми электроприборами;
- определять преимуществам недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
- выявлять пути экономии электроэнергии В быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);

- различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока;
- оценивать качество сборки, надёжность изделия, удобство его использования;
- составлять технологические карты для выполнения работы;
- осуществлять монтаж соединительных установочных проводов;
- представлять элементарную базу радиоэлектроники, телеграфную, телефонную, радио- и оптическую связь;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учёта расходов и экономии электрической энергии; экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту; оценки эксплуатационных параметров электроприборов; соблюдения правил безопасной эксплуатации электроустановок.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Выпускник научится:

- обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
- проводить оценку риска;
- оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям;
- искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования;
- находить информацию о путях трудоустройства.

Выпускник получит возможность научиться:

- исследовать деятельность предприятия;
- анализировать структуру профессионального разделения труда;
- понимать факторы, влияющие на оплату труда;
- учитывать необходимость требований качества личности при выборе профессии;
- составлять собственное резюме для трудоустройства;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

В результате обучения по курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям обучающиеся получают возможность научиться:

- определять потребности людей;
- выявлять, какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определённую потребность;
- планировать и реализовывать творческий проект;
- кратко формулировать задачу своей деятельности;
- отбирать и использовать информацию для своего проекта;
- определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;
- оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
- выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
- планировать изготовление изделий и изготавливать их;

- определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
- испытывать изделие на практике;
- анализировать недостатки произведённого изделия и определять трудности, возникшие при проектировании изготовления изделия;
- формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
- определять перечень профессий, необходимых для промышленного изготовления конкретного изделия;
- использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия.

Сельскохозяйственные технологии

Технологии растениеводства

5 класс

Выпускник научится: самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды.

6 класс

- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.
- Выпускник получит возможность научиться:
- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

2 Содержание учебного предмета «Технология»

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 238 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 7 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, 8 классах — 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

Разделы темы и программы	Авторская программа		Рабочая программа	
	Количество часов	Все	Количество часов	Все го

	по классам					по классам				
	5	6	7	8		5	6	7	8	
Сельскохозяйственные технологии						14	15	8		37
Раздел 1. Технологии растениеводства.						12	13	6		31
Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур						12	7			19
Осенний период						6	2			8
Весенний период						6	5			11
Выращивание плодовых и ягодных культур							6	2		8
Осенний период							4	2		6
Весенний период							2			2
Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте								4		4
Весенний период								4		4
Животноводство						2	2	2		6
Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы						2				2
Выращивание кроликов							2			2
Выращивание поросят-отъемышей								2		2
Технология ведения дома	68	68	34	34	204	54	53	60	34	201
1. Технологии в жизни человека и общества	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8
2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	8	6	4	4	22	6	5	4	4	19
2.1. Основные компоненты проекта	4	2	-	-	6	2	2		-	4
2.2. Этапы проектной деятельности	2	2	2	2	8	2	1	2	2	7
2.3. Способы представления результатов проектирования	2	2	2	2	8	2	2	2	2	8
3. Технологии домашнего хозяйства	4	6	4	16	30	4	6	6	16	32
3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	2	-	-	4	2	2		-	4
3.2. Эстетика и экология жилища	2	4	-	-	6	2	4		-	6
3.3. Семейная экономика. Бюджет семьи	-	-	4	-	4			6	-	6
3.4. Технологии ремонтно-отделочных работ	-	-	-	8	8				8	8
3.5. Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации	-	-	-	8	8				8	8
4. Кулинария	28	18	10	-	56	20	11	14	-	45
4.1. Интерьер кухни	2	-	-	-	2	2			-	2
4.2. Физиология и гигиена питания	2	2	-	-	4	2	2		-	4
4.3. Технологии обработки пищевых	20	14	10	-	44	14	7	14	-	35

продуктов. Приготовление блюд										
4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом	4	2	-	-	6	2	2		-	4
5. Создание изделий из текстильных материалов	18	26	8	-	52	14	20	20	-	54
5.1. Свойства текстильных материалов	2	2	-	-	4	2	1		-	3
5.2. Графика, черчение	2	2	1	-	5	1	2	4	-	7
5.3. Швейная машина	4	4	-	-	8	3	3		-	6
5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий	2	4	2	-	8	2	4	8	-	14
5.5. Технологии изготовления швейных изделий	8	14	5	-	27	6	10	8	-	24
6. Художественные ремёсла	6	6	6	-	18	6	7	12	-	25
6.1. Декоративно—прикладное искусство	2	-	-	-	2	2			-	2
6.2. Основы композиции и цветовое решение	-	1	-	-	1		1		-	1
6.3. Лоскутное шитьё	4	-	-	-	4	4			-	4
6.4. Вязание крючком и спицами	-	-	6	-	6			12	-	12
6.5. Технологии вышивания	-	5	-	-	5		6		-	6
7. Электротехника	2	2	2	4	10	2	2	2	4	10
7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока	-	-	-	2	2				2	2
7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях	-	2	2	-	4		2	2	-	4
7.3. Бытовые электроприборы	2	-	-	2	4	2			2	4
8. Современное производство и профессиональное образование	-	-	-	8	8				8	8
8.1. Основы предпринимательства	-	-	-	2	2				2	2
8.2. Сферы современного производства и их составляющие	-	-	-	2	2				2	2
8.3. Пути получения профессионального образования	-	-	-	4	4				4	4
Итого	68	68	34	34	204	68	68	68	34	238

Сельскохозяйственные технологии. 37 ч.

Раздел 1. Технологии растениеводства. 31 ч.

5 класс

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Осенние работы (6 час)

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ

своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

1. Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян,
2. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями.
3. Подготовка участка к зиме, подзимний посев семян, посадка луковиц.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Весенние работы (6 час)

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

1. Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост).
2. Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов.
3. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы,
4. Прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений.
5. Проведение наблюдений за развитием растений.

6 класс

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (2 час)

Осенние работы

Основные теоретические сведения. Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

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

Выращивание плодовых и ягодных культур (4 час)

Основные теоретические сведения. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.

Практические работы.

1. Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины,
2. Подготовка участка под плантацию клубники.
3. Осенние посадки розеток клубники

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (4 час)

Весенние работы

Основные теоретические сведения. Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы.

1. Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений,
2. Подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, размножение растений делением куста, луковицами.
3. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов.
4. Прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

Выращивание плодовых и ягодных культур (2 час)

Основные теоретические сведения Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от

возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.

Практические работы.

1. Обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости в проведении мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями,

7 класс

Выращивание плодовых и ягодных культур (2 час)

Осенние работы

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

Практические работы.

1. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.
2. Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме.

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

Весенние работы

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

Практические работы.

1. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян,
2. Уход за сеянцами, пикировка.
3. Высадка рассады в открытый грунт.

ЖИВОТНОВОДСТВО

5 класс

Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы 2 ч.

Основные теоретические сведения. Биологические особенности и хозяйственная ценность кур, уток, гусей, индеек. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной птицы. Правила безопасного труда при работе с сельскохозяйственной птицей. Профессии, связанные с получением продукции птицеводства

6 класс Выращивание кроликов. 2 ч.

Основные теоретические сведения. Биологические и хозяйственные особенности кроликов. Понятие о породе, ведущие породы. Правила размножения кроликов и ухода за молодняком. Понятие о рационе и нормах кормления. Правила составления рационов (по образцам). Наиболее распространенные заболевания кроликов, их признаки. Профессии, связанные с выращиванием кроликов.

7 класс

Выращивание поросят-отъемышей. 2 ч.

Основные теоретические сведения. Биологические особенности и хозяйственная ценность свиней, основные породы. Понятие о технологии получения продукции свиноводства и ее основных элементах (содержание, кормление, разведение, ветеринарная защита, получение продукции). Выбор оптимального срока отъема поросят, условия содержания отъемышей. Оборудование свинарника, понятие о микроклимате, способы его улучшения, требования к кормам, профилактика заболеваний и авитаминозов. Экологические проблемы свиноводства. Правила безопасного труда в свиноводстве. Профессии, связанные с производством продукции свиноводства.

Технологии ведения дома 201 ч.

Раздел 1. Технология в жизни человека и общества

5 класс 2 ч.

Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством.

6 класс 2 ч.

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Интернет. Компьютеры.

7 класс 2 ч.

Понятие «современные наукоемкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоемких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других средствах массовой информации.

Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты.

Пр.р. Проектирование изготовления различных полезных изделий.

8 класс 2 ч.

Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжение и канализация. Их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации. Правила безопасного труда при выполнении работ.

Пр.р. Определение возможных направлений инновационной деятельности в рамках образовательного учреждения или для удовлетворения собственных потребностей.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность

Тема 2.1. Основные компоненты проекта

5 класс 2ч.

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов.

Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей.

Планирование изготовления изделия.

Пр/р Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником.

Презентация проекта с использованием компьютерной технологии.

6 класс 2 ч.

Основные компоненты проекта:

изучение потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); исследования, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.);

проработка идеи, т.е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации);

экологическая оценка (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия);

экономическая оценка (полное экономическое обоснование и расчет финансовых затрат, проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов).

Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.

Использование компьютера при выполнении проектов.

Пр/р Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).

Тема 2.2 Этапы проектной деятельности

5 класс 2 ч.

Пр.р. Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия.

Пр. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.

6 класс 1 ч.

Этапы проектной деятельности.

Поисковый этап: поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.

Конструкторский этап: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учетом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.

Технологический этап: составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.

Заключительный этап: оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.

7 класс 2 ч.

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделия. Конструкторская документация (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.). Технологическая документация (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.).

Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

8 класс 2 ч.

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности (поискового, технологического, заключительного). Основные и дополнительные компоненты проекта.

Пр.р. Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании и др. Испытание и оценка изделия.

Тема 2.3. Способы представления результатов выполнения проекта

5 класс 2 ч.

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников в присутствии учителей технологии, изобразительного искусства др. Приглашение учителей технологии из других школ. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам.

Пр.р. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).

6 класс 2 ч.

Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности.

Пр.р. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Представление продуктов проектной деятельности.

Компьютерная презентация проекта.

7 класс 2 ч.

Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект.

Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

8 класс 2 ч.

Способы презентации проекта.

Пр.р Представление продуктов проектной деятельности в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, (например, оформления кабинета или мастерской), модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства 32 ч.

Тема 3.1. Технология ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью

5 класс 2 ч.

Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, очистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды, как условие удлинения срока ее носки.

Пр/р Пришивание пуговиц, крючков, молний.

Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, по уходу за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни.

Пр/р Проектирование интерьера кухни.

Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой обувью

6 класс 2 ч.

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка. Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Тема 3.2. Эстетика и экология жилища

5 класс 2 ч.

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения

в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

6 класс 4 ч.

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды. Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Пр.р Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений.

Пр.р Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и ее проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ.

Пр.р Проведение самооценки учащимися и оценки потребителей изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

Тема 3.3. Семейная экономика. Бюджет семьи

7 класс 6 ч.

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам.

Пр.р. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки.

Пр.р. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Способы защиты прав потребителей.

Пр.р. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Тема 3.4. Технологии ремонтно-отделочных работ

8 класс 8 ч.

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнеры как профессиональные разработчики интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Совместная работа детей и родителей при ремонтно-отделочных работах.

Пр.р. Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоземлюльсионные краски, лаки, эмали.

Пр.р. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филеочные кисти, валики, линейки, распылители, шпатели и др.

Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами.

Пр. р. Материалы и инструменты для обойных работ

Пр. р.. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои.

Пр. р. Дополнение к обоям: филека, бордюрные фризь.

Пр. р. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных работ.

Пр. р. Ремонт окон и дверей, их утепление в зимний период. Пластиковые окна.

Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями, при ремонте окон и дверей.

Профессии художник-дизайнер, маляр, профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Тема 3.5. Технология ремонта деталей систем водоснабжения и канализации **8 класс 8 ч.**

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водо-снабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счетчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации.

Пр.р. Устройство водоразборных кранов и вентилей.

Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.

Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Соблюдение правил безопасного труда.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ, ремонтом деталей водоснабжения и канализации.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Проектирование интерьера и декоративное оформление кухни.

6 класс. Проектирование интерьера и оформление детской комнаты или детского уголка.

7 класс. Бюджет семьи.

8 класс. Проектирование и выполнение некоторых видов ремонтно-отделочных работ; простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Раздел 4. Кулинария 45 ч.

Тема 4.1. Интерьер кухни

5 класс 2 ч.

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни.

Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.

Пр.р. Проектирование кухни на ПК.

Тема 4.2. Физиология и гигиена питания

5 класс 2 ч.

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

6 класс 2 ч.

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Полноценное питание. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Тема 4.3. Технология обработки пищевых продуктов.

Приготовление блюд

5 класс 6 ч.

Пр.р. Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.

Пр.р. Способы нарезки продуктов для бутербродов.

Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Пр.р. Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека.

Пр.р. Способы определения доброкачественности яиц.

Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Способы приготовления блюд из яиц: вареные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Пр.р. Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.

Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. **Пр.р.** Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.

Пр.р. Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам.

Пр.р. Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао с молоком.

Оказание первой помощи при ожогах. Технологическая карта приготовления воскресного завтрака. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Пр.р. Сервировка стола к воскресному завтраку.

Соблюдение правил этикета за столом.

6 класс 9 ч.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий.

Пр.р. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека.

Пр.р. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления.

Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп.

Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий.

Пр.р. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар.

Пр.р. Разработка меню ужина для семьи (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов).

7 класс 14 ч.

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски.

Пр.р. Закуски. Их приготовление и украшение.

Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленного мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Пр.р. Выявление пожеланий участников к меню обеда или исследование их вкусов.

Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места.

Пр.р. Приготовление закусок, супов. Последовательность приготовления обеда.

Пр.р. Приготовление вторых блюд и десерта.

Тема 4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом

5 класс 2 ч.

Сервировка стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.. **Пр/р** Способы складывания салфеток.

Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей.

Пр/р Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.

6 класс 2 ч.

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне.

Пр/р Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Сервировка стола к ужину.

Правила подачи блюд. Правила хорошего тона за столом.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Проектирование и изготовление блюд из сырых и варёных овощей, блюд из яиц, бутербродов и горячих напитков. Воскресный завтрак для всей семьи.

6 класс. Проектирование и изготовление блюд из молока, рыбы и нерыбных продуктов моря, из круп, бобовых, макаронных изделий и сладких блюд (десерт). Приготовление ужина.

7 класс. Проектирование и изготовление блюд из варёного и жареного мяса. Обед для всей семьи. Праздничный обед.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов 54 ч.

Тема 5.1. Свойства текстильных материалов

5 класс 2 ч.

Классификация текстильных волокон: натуральные (растительного и животного происхождения) и химические (искусственные и синтетические). Способы их получения. Виды тканей (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шелковые, искусственные, синтетические) и их свойства. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.

Пр/р Ткацкие переплетения.

Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Пр/р Ручные стежки и строчки при работе с тканями.

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

6 класс 1 ч.

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

Тема 5.2. Графика, черчение

5 класс 1 ч.

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж, как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертежных инструментов.

Пр/р Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.

6 класс 2 ч.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий.

Пр/р. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.

7 класс 4 ч.

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу.

Пр/р Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Пр.р Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

Тема 5.3. Швейная машина

5 класс 3 ч.

Швейные машины: с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ.

Пр/р Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Пр/р Приёмы работы на швейной машине.

Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

6 класс 3 ч.

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл.

Пр/р Установка машинной иглы.

Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой.

Пр/р Замена машинной иглы.

Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Пр/р Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий

5 класс 2 ч.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.

Пр/р Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейных изделий.

6 класс 4 ч.

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. **Пр/р** Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия.

Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек.

Пр/р Подготовка ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.

Пр/р Подготовка выкройки к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Пр/р Разработка проекта и изготовление плечевого швейного изделия.

Профессия художник по костюму, модельер-конструктор, художник-модельер.

7 класс 8 ч.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок.

Пр/р Снятие мерок для изготовления поясной одежды.

Пр/р Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт.

Приемы моделирования поясной одежды.

Пр/р Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою.

Пр/р Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю.

Тема 5.5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс 6 ч.

Пр/р Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка.

Пр/р Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.

Пр/р Основные операции при машинной обработке изделия.

Пр/р Изготовление швейного изделия.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.

Пр/р Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани.

Классификация машинных швов.

Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной.

6 класс 10 ч.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек.

Пр/р Выкраивание деталей.

Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Пр/р Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев.

Пр/р Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов.

Пр/р Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Профессия закройщик.

Пр/р. Выкраивание деталей

Пр/р. Основные операции при ручных работах.

Пр/р. Подготовка швейной машины к работе Основные машинные операции: притачивание, обтачивание.

Пр/р Подготовка и проведение примерки плечевой одежды..

Пр/р Устранение дефектов после примерки

7 класс 8 ч.

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия.

Пр/р Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке.

Пр/р Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки.

Пр/р Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.

Пр/р Проведение примерки.

Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Проектирование и изготовление простых швейных изделий. Соединение деталей кроя изделий стачными и надстрочными швами. Например: прихватка, салфетка под горячую посуду, декоративная грелка на чайник и др.

6 класс. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с вышивкой, аппликацией, отделкой бисером и другими видами оформления, швейных изделий. Например: футболка, ночная сорочка, блузка с целеноккраённым рукавом.

7 класс. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия. Например: юбка, брюки, жилет, шорты и др.

Раздел 6. Художественные ремёсла 25 ч.

Тема 6.1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс 2 ч.

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.

Пр. р. Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии

Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта.

Пр/р Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя.

Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.

Тема 6.2. Основы композиции и цветовое решение

6 класс 1 ч

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета.

Пр/р Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Тема 6.3. Лоскутное шитьё

5 класс 4 ч.

Лоскутное шитьё (лоскутная пластика), как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Пр/р Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Пр/р Аппликации и стежка в лоскутном шитьё. Обработка срезов лоскутного изделия

Тема 6.4. Вязание крючком и спицами

7 класс 12 ч.

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания.

Пр. р. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком.

Пр. р. Вязания полотна.

Пр. р. Вязание по кругу.

Пр. р. Отпаривание и сборка готового изделия.

Пр. р. Основные виды петель при вязании крючком.

Пр. р. Вязание спицами узоров из лицевых петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли.

Пр. р. Вязание спицами узоров из изнаночных петель.

Пр. р. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.

Пр. р. Вязание цветных узоров.

Пр. р. Создание схем для вязания с помощью компьютера.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема 6.5. Технология вышивания

6 класс 6 ч.

Пр/р Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань.

Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом.

Пр/р Вышивка пасмой или шнуром.

Пр/р Вышивка бисером, бусами и стеклярусом.

Преимущества использования пялец при вышивании.

Пр/р Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

5 класс. Мешок для сменной обуви, сумка-мешок, фартук-сарафан.

6 класс. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой, аппликацией, отделкой бисером и другими видами оформления швейных изделий, игрушка на руку для кукольного театра и др.

7 класс. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия с отделкой вязанными деталями, проектирование и изготовление декоративно-прикладных изделий из разных материалов и выполненных в разной технике.

Раздел 7. Электротехника 10 ч.

Тема 7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока

8 класс 2 ч.

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, выполняющих задачу по преобразованию энергии и передачи ее от предшествующего к последующему элементу. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.

Тема 7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях

6 класс 2 ч.

Пр/р Устройство электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки. Их основные детали.

Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.

Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях.

Пр/р Знакомство с материалами (провода, шнуры, изоляционные ленты, трубки и др.) и инструментами (кусачки, монтажный нож, круглогубцы, плоскогубцы, отвёртки), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение.

Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

7 класс 2 ч.

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу.

Пр/р Схема квартирной электропроводки.

Работа счетчика учета потребленной электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Тема 7.3. Бытовые электроприборы

5 класс 2 ч

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической

энергии в быту. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

8 класс 2 ч.

Бытовые электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Достижение целей и решение задач обучения достигается посредством выполнения проектов. Например:

8 класс. Рациональный набор бытовых электроприборов в жилом помещении; модель охранного устройства.

Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование. 8 ч.

Тема 8.1. Основы предпринимательства

8 класс 2 ч.

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве.

Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Тема 8.2. Сферы современного производства и их составляющие

8 класс 2 ч.

Ознакомление с различными видами предприятий, предусмотренными Гражданским Кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Производительность труда и способы ее повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема 8.3. Пути получения профессионального образования

8 класс 4 ч.

Пр/р Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек-знаковая система», «человек-художественный образ».

Пр/р Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых профессией к человеку и состоянием рынка труда.

Здоровье и выбор пути профессионального образования.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

8 класс. Я выбираю сферу будущей деятельности, «Бизнес-плана для школьной компании (фирмы)», «Собственное дело», «Моя профессиональная карьера».

3. Тематическое планирование

5 класс (68ч, 2 ч в неделю)

№ п/п	Содержание обучения	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
	Сельскохозяйственные технологии Осенние работы	8	
	Раздел 1. Технологии растениеводства.	6	
	Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур Осенние работы	6	
1	<u>Основные направления растениеводства:</u> полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке.	1	Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допу-
2	<u>Понятие об урожае и урожайности.</u> Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности.	1	
3	П.р. №1 Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян,	1	
4	<u>Технологии выращивания луковичных растений.</u> Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.	1	
5	П.р. №2. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями.	1	

6	П.р. № 3. Подготовка участка к зиме, подзимний посев семян, посадка луковиц.	1	ценные ошибки. Профессиональное самоопределение
	ЖИВОТНОВОДСТВО	2	
	Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы	2	
7	Биологические особенности и хозяйственная ценность кур, уток, гусей, индеек. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной птицы. Правила безопасного труда при работе с сельскохозяйственной птицей.	1	
8	Профессии, связанные с получением продукции птицеводства	1	
	Технологии ведения дома	54	
	Раздел 1. Технология в жизни человека и общества	2	
9	Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей.	1	Отличать продукты природного мира от рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир
10	Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством.	1	
	Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	6	
	Тема 2.1. Основные компоненты проекта	2	

11	<u>Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта.</u> Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия.	1	Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Проводить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проекта. Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия
12	<u>Пр/р № 4 Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия.</u> Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной технологии.	1	
	Тема 2.2 Этапы проектной деятельности	2	
13	<u>Пр.р. № 5 Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия.</u>	1	Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Проводить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проекта
14	<u>Пр.р. № 6 Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.</u>	1	. Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия

	Тема 2.3. Способы представления результатов выполнения проекта	2	
15	<u>Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи.</u> Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников в присутствии учителей технологии, изобразительного искусства др. Приглашение учителей технологии из других школ. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам.	1	Готовить устные сообщения о проектировании и изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Использовать ПК для презентации работы над проектом
16	<u>Пр.р. №7 Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров</u>	1	
	Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства	4	
	Тема 3.1. Технология ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	
17	Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, очистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды, как условие удлинения срока ее носки. <u>П.р. №8 Пришивание пуговиц, крючков, молний.</u>	1	Выбирать рациональные способы и средств ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенических средства. Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда
18	Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, по уходу за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни. <u>Пр/р №9 Проектирование интерьера кухни.</u> Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой обувью	1	
	Тема 3.2. Эстетика и экология жилища	2	
19	<u>Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища.</u> Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка	1	Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений
20	<u>Стилевые и цветовые решения в интерьере.</u> Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.	1	

	Раздел 4. Кулинария	20	
	Тема 4.1. Интерьер кухни	2	
21	Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.	1	Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
22	<u>Пр.р.№ 10 Проектирование кухни на ПК.</u>	1	
	Тема 4.2. Физиология и гигиена питания	2	
23	<u>Общие сведения о пище.</u> Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.	1	Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
24	<u>Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.</u> Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.	1	
	Тема 4.3. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	14	
	Тема 4.3.1Бутерброды и горячие напитки	5	
25	<u>Пр.р. №11 Выбор меню для воскресного завтрака.</u>	1	
26	Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.	1	
27	Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. <u>Пр.р.№12 Способы нарезки продуктов для бутербродов.</u>	1	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией пекаря
28	Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения. <u>Пр.р. №13 Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.</u>	1	

29	Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. <u>Пр.р. №14 Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао с молоком.</u> Оказание первой помощи при ожогах.	1	
	Тема 4.3.2 Блюда из яиц	3	
30	Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. <u>Пр.р. №15 Способы определения доброкачественности яиц.</u> Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц.	1	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника
31	<u>П. р. №16 Способы приготовления блюд из яиц: вареные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.</u>	1	
32	<u>Пр.р.№17 Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.</u>	1	
	Тема 4.3.3 Блюда из овощей и фруктов	3	
33	Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов	1	Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии
34	<u>Пр.р. №18 Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из варёных овощей.</u>	1	
35	Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. <u>Пр.р.№ 19 Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.</u>	1	
	Тема 4.3.4. Приготовление завтрака	3	
36	Технологическая карта приготовления воскресного завтрака.	1	Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состоянием здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи. Приготавливать блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты
37	Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.	1	
38	<u>Пр.р. № 20 Сервировка стола к воскресному завтраку.</u> Соблюдение правил этикета за столом.	1	
	Тема 4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом	2	
39	Сервировка стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. <u>Пр/р № 21 Способы складывания салфеток.</u> Правила подачи приготовленных блюд.	1	Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к

40	Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей. <u>Пр/р № 22 Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.</u>	1	завтраку. Соблюдать правила поведения за столом
	Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов	14	
	Тема 5.1. Свойства текстильных материалов	2	
41	<u>Классификация текстильных волокон:</u> натуральные (растительного и животного происхождения) и химические (искусственные и синтетические). Способы их получения. Виды тканей (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шелковые, искусственные, синтетические) и их свойства. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. <u>Пр/р № 23 Ткацкие переплетения.</u>	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач
42	Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. <u>Пр/р №24 Ручные стежки и строчки при работе с тканями.</u> Профессии оператор текстильного производства и ткач	1	
	Тема 5.2. Графика, черчение	1	
43	<u>Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа.</u> Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж, как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертежных инструментов. <u>Пр/р № 25 Линии чертежа:</u> сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.	1	Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории ткачества и швейных изделий. Проводить дизайн-анализ швейных изделий
	Тема 5.3. Швейная машина	3	
44	<u>Швейные машины:</u> с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ.	1	Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводами. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя
45	<u>Пр/р №26 Подготовка швейной машины к работе:</u> намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.	1	

46	<u>Пр/р №27 Приёмы работы на швейной машине.</u> Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.	1	вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладеть безопасными приёмами труда
	Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий	2	
47	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. <u>Пр/р №28 Определение размеров швейного изделия</u> <u>Расположение конструктивных линий фигуры.</u> <u>Снятие мерок.</u>	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории швейных изделий
48	Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейных изделий.	1	
	Тема 5.5. Технология изготовления швейных изделий	6	
49	<u>Пр/р № 29 Подготовка ткани к раскрою.</u> Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. <u>Выкраивание деталей швейного изделия.</u>	1	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготавливать образцы ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Овладеть безопасными приёмами труда
50	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. <u>Пр/р №30 Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного края.</u>	1	
51	<u>Пр/р № 31 Основные операции при машинной обработке изделия.</u>	1	
52	<u>Пр/р № 32 Изготовление швейного изделия.</u>	1	
53	Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. <u>Пр/р № 33 Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани.</u>	1	
54	Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной.	1	
	Раздел 6. Художественные ремёсла	6	
	Тема 6.1. Декоративно-прикладное искусство	2	

55	<u>Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.</u> <u>Пр. р. № 34 Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии</u>	1	Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий. Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий
56	Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. <u>Пр/р № 35 Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.</u>	1	
	Тема 6.3. Лоскутное шитьё	4	
57	Лоскутное шитьё (лоскутная пластика), как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики.	1	Выполнять различные техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Находить информацию об истории лоскутного шитья и современном применении в создании изделий. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья
58	<u>Пр/р № 36 Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.</u>	1	
59	<u>Пр/р №37 Аппликации и стежка в лоскутном шитье.</u>	1	
60	<u>П. р. № 38 Обработка срезов лоскутного изделия</u>	1	
	Раздел 7. Электротехника	2	
	Тема 7.3. Бытовые электроприборы	2	

61	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп.	1	Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчетчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов.
62	Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	1	Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами
	Сельскохозяйственные технологии Весенние работы	6	
	Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур Весенние работы	6	
63	Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.	1	Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.
64	П.р. № 39 Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост).	1	Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.
65	П.р. № 40 Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов	1	Профессиональное самоопределение
66	П.р. № 41 Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы	1	
67	П.р. № 42 Прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений.	1	
68	П.р. № 43 Проведение наблюдений за развитием растений.	1	
	<u>П. р.</u>	43	

	6 класс (68ч, 2 ч в неделю)		
	Сельскохозяйственные технологии Осенние работы	8	
	Раздел 1. Технологии растениеводства. Осенние работы	6	
	Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур Осенние работы	2	
1	<u>Технология подготовки хранилищ к закладке урожая</u> и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. <u>П.р. №1 Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение</u> , оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений.	1	Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.
2	<u>Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства.</u> Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. <u>П.р. №2 Осенняя обработка почвы</u> с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.	1	Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки. Профессиональное самоопределение
	Выращивание плодовых и ягодных культур	4	
3	<u>Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики.</u> Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.	1	Осваивать общие приемы выращивания травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценки их состояния, выбраковки, подготовки к зиме, выбирать экземпляры и заготавливать материал для размножения, подготавливать участки и посадки
4	<u>П.р. № 3 Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины,</u>	1	
5	<u>П. р. №4 Подготовка участка под плантацию клубники.</u>	1	
6	<u>П.р. №5 Осенние посадки розеток клубники</u>	1	

	ЖИВОТНОВОДСТВО	2	Экологическое осознание, осознание ценности здоровья своего и других людей Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения. Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Постановка учебной задачи и его контроль.
	Выращивание кроликов	2	
7	Биологические и хозяйственные особенности кроликов. Понятие о породе, ведущие породы. Правила размножения кроликов и ухода за молодняком. Понятие о рационе и нормах кормления. Правила составления рационов (по образцам).	1	
8	Наиболее распространенные заболевания кроликов, их признаки. Профессии, связанные с выращиванием кроликов.	1	
	Раздел 1. Технология в жизни человека и общества	2	
9	<u>Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов.</u> Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.	1	Приводить примеры технологических процессов. Использовать сеть Интернет для выявления роли технологии в жизни человека. Находить материал по использованию трудосберегающих, энергосберегающих, экологосберегающих технологий
10	Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Интернет. Компьютеры.	1	
	Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	5	
	Тема 2.1. Основные компоненты проекта	2	

11	<u>Основные компоненты проекта:</u> изучение потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); исследования, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.); проработка идеи, т.е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации);экологическая оценка (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия);экономическая оценка (полное экономическое обоснование и расчет финансовых затрат, проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов).Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта. Использование компьютера при выполнении проектов.	1	Определять потребности людей в изделии, запланированном в проекте. Выявлять аналогии. Вырабатывать идеи выполнения проекта. Определять трудности в реализации проекта. Разрабатывать дизайнерское оформление продукта труда. Проводить экологическую и экономическую оценку продукта труда Моделировать с помощью программ компьютерного проектирования. Распределять обязанности при выполнении коллективного проекта. Определять основные компоненты проекта
12	<u>Пр/р № 6 Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).</u>	1	
	Тема 2.2. Этапы проектной деятельности	1	

13	<u>Этапы проектной деятельности.</u> Поисковый этап: поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Конструкторский этап: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учетом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта. Технологический этап: составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию. Заключительный этап: оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.	1	Анализировать информацию по теме проекта. Выявлять оптимальное решение задачи проекта. Составлять конструкторскую и технологическую документацию. Выбирать необходимые материалы, инструменты, оборудование. Выполнять запланированные операции. Осуществлять контроль качества
	Тема 2.3. Способы представления результатов проектирования	2	
14	Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности.	1	
15	<u>Пр.р. № 7</u> Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. <u>Представление продуктов проектной деятельности.</u> Компьютерная презентация проекта.	1	
	Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства	6	
	Тема 3.1. Технология ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	

16	<u>Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства.</u> Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту.	1	Выполнять различные виды уборки жилых помещений. Рационально использовать санитарно-гигиенические средства для уборки помещений. Соблюдать правила безопасной работы при использовании чистящих и дезинфицирующих средств
17	Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка. <u>Профессии в сфере обслуживания и сервиса.</u>	1	
	Тема 3.2. Эстетика и экология жилища	4	
18	<u>Стилевые и цветовые решения в интерьере.</u> Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды. Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.	1	Находить информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты с помощью шаблонов и компьютера. Находить информацию в СМИ и сети Интернет об обычаях и национальных традициях убранства жилых помещений в конкретной местности
19	<u>Пр.р № 8 Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий.</u> Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений.	1	
20	<u>Пр.р № 9 Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия.</u> Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и ее проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ.	1	
21	<u>Пр.р №10 Проведение самооценки учащимися и оценки потребителей изделия.</u> Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею	1	
	Раздел 4. Кулинария	11	
	Тема 4.2. Физиология и гигиена питания	2	

22	<u>Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Полноценное питание. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.</u>	1	Находить в СМИ и сети Интернет информацию о различных способах питания, их особенностях и недостатках. Составлять схему суточного потребления белков, жиров и углеводов для подростков 11–13 лет
23	<u>Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.</u>	1	
	Тема 4.3. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	7	
	4.3.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	
24	<u>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий.</u>	1	Определять качество молока и кисломолочных продуктов. Применять условия хранения молока и кисломолочных продуктов
25	<u>Пр р. № 11 Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.</u>	1	
	4.3.2. Блюда из круп и макаронных изделий. Каши.	2	
26	<u>Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Пр р. № 12 Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп.</u>	1	Подбирать посуду для приготовления каш и макаронных изделий. Планировать последовательность приготовления каш и макаронных изделий. Выполнять требования, предъявляемые к приготовлению блюд из круп и макаронных изделий
27	<u>Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Пр р. №13 Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.</u>	1	
	4.3.3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	3	

28	<u>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.</u> Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.	1	Определять свежесть рыбы. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Определять срок годности рыбных консервов
29	<u>Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина.</u> Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар.	1	
30	<u>Пр р. № 14 Разработка меню ужина для семьи</u> (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов).	1	
	Тема 4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом	2	
31	Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне.	1	Готовить ужин для всей семьи. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
32	<u>Пр/р № 15 Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Сервировка стола к ужину.</u> Правила подачи блюд. Правила хорошего тона за столом.	1	Находить и применять информацию о блюдах из рыбы и рыбных продуктах
	Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов	20	
	Тема 5.1. Свойства текстильных материалов	1	
33	<u>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения.</u> Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон		Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Определять отличие тканей из природных и химических волокон. Находить информацию о современных материалах из химических волокон и их применении. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
	Тема 5.2. Графика, черчение	2	

34	<u>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий.</u>	1	Выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки.
35	<u>Пр/р. № 16 Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.</u>	1	Составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей
	Тема 5.3. Швейная машина	3	
36	Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. <u>Пр/р № 17 Установка машинной иглы.</u>	1	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её внешнему виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Осваивать безопасные приёмы труда на швейной машине
37	Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. <u>Пр/р № 18 Замена машинной иглы.</u> Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.	1	
38	<u>Пр/р № 19 Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.</u> Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.	1	
	Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий	4	
39	Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. <u>Пр/р № 20 Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия.</u>	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж основы плечевого изделия. Выполнять эскиз проектного изделия.
40	Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. <u>Пр/р № 21 Подготовка ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта</u>	1	Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки проектного изделия. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства. Выполнять проект

41	<u>Пр/р № 22 Подготовка выкройки к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</u>	1	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловка с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Проводить влажно-тепловую обработку. Выполнять подготовку изделия к примерке. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия. Овладевать безопасными приёмами труда
42	<u>Пр/р № 23 Разработка проекта и изготовление плечевого швейного изделия.</u> Профессия художник по костюму, модельер-конструктор, художник-модельер.	1	
	Тема 5.5. Технология изготовления швейных изделий	10	
43	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. <u>Пр/р 24 Выкраивание деталей.</u>	1	
44	Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.	1	
45	<u>Пр/р № 25 Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев.</u>	1	
46	<u>Пр/р № 26 Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов.</u>	1	
47	<u>Пр/р № 27 Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.</u>	1	
48	Профессия закройщик. <u>Пр/р. № 28 Выкраивание деталей</u>	1	
49	<u>Пр/р. № 29 Основные операции при ручных работах.</u>	1	
50	<u>Пр/р. № 30 Подготовка швейной машины к работе Основные машинные операции: притачивание, обтачивание.</u>	1	
51	<u>Пр.р № 31 Подготовка и проведение примерки плечевой одежды.</u>	1	
52	<u>Пр/р № 32 Устранение дефектов после примерки</u>	1	
	Раздел 6. Художественные ремёсла	7	
	Тема 6.2. Основы композиции и цветовое решение	1	

53	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. <u>Пр/р № 33 Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.</u> Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	1	Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на бумаге или на компьютере с помощью графического редактора
	Тема 6.5. Технология вышивания	6	
54	<u>Пр/р № 34 Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань.</u>	1	Находить информацию по истории вышивания. Изготавливать изделия с вышивкой. Осваивать швы, используемые при вышивании. Выполнять швы на образцах. Соблюдать правила безопасной работы с иглой и утюгом
55	Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом.	1	
56	<u>Пр/р № 35 Вышивка пасмой или шнуром.</u>	1	
57	<u>Пр/р № 36 Вышивка бисером, бусами и стеклярусом.</u>	1	
58	Преимущества использования пялец при вышивании.	1	
59	<u>Пр/р № 37 Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой.</u>	1	
	Раздел 7. Электротехника	2	
	Тема 7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях	2	
60	<u>Пр/р № 38 Устройство электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки. Их основные детали.</u> Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях.	1	Знакомиться с устройством электроарматуры (штепсельной вилки, выключателя, электропатрона) и электромонтажными инструментами. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах

61	<u>Пр/р № 39 Знакомство с материалами (провода, шнуры, изоляционные ленты, трубки и др.) и инструментами (кусачки, монтажный нож, круглогубцы, плоскогубцы, отвертки), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</u>	1	
	Сельскохозяйственные технологии Весенние работы	7	
	Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур Весенние работы	5	
62	<u>Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.</u>	1	
63	<u>Пр/р № 40 Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений,</u>	1	
64	<u>Пр/р № 41 Подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, размножение растений делением куста, луковицами.</u>	1	
65	<u>Пр/р № 42 Полив, рыхление почвы, прореживание всходов.</u>	1	
66	<u>Пр/р № 43 Прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.</u>	1	
	Выращивание плодовых и ягодных культур	2	

67	<u>Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками.</u> Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.	1	
68	<u>Пр/р № 44 Обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости в проведении мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями.</u>	1	
	Итого	68	
	<u>Пр/р</u>	44	
	7 класс (68ч, 2 ч в неделю)		
	Сельскохозяйственные технологии Осенние работы	4	
	Раздел 1. Технологии растениеводства. Осенние работы	2	
	Выращивание плодовых и ягодных культур Осенние работы	2	
1	Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. <u>П. р. №1 Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.</u>	1	
2	Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений. <u>П. р. № 2 Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме.</u>	1	
	Раздел 2 . Животноводство	2	
	Выращивание поросят-отъемышей	2	

3	<u>Биологические особенности и хозяйственная ценность свиней, основные породы.</u> Понятие о технологии получения продукции свиноводства и ее основных элементах (содержание, кормление, разведение, ветеринарная защита, получение продукции). Выбор оптимального срока отъема поросят, условия содержания отъемышей.	1	
4	Оборудование свинарника, понятие о микроклимате, способы его улучшения, требования к кормам, профилактика заболеваний и авитаминозов. Экологические проблемы свиноводства. Правила безопасного труда в свиноводстве. <u>Профессии, связанные с производством продукции свиноводства.</u>	1	
	Технологии ведения дома	60	
	Раздел 1. Технология в жизни человека и общества	2	
5	<u>Понятие «современные наукоемкие технологии»</u> (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоемких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других средствах массовой информации.	1	Определять продукты труда, созданные по современным наукоёмким и инновационным технологиям Находить в сети интернет и СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных
6	Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. <u>Пр.р. № 3 Проектирование изготовления различных полезных изделий.</u>	1	
	Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	4	
	Тема 2.2 Этапы проектной деятельности	2	
7	<u>Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделия.</u> Конструкторская документация (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.). Технологическая документация (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.).	1	Составлять план практической реализации проекта. Изготавливать изделие по проекту. Представлять свой продукт труда конкретным пользователям для оценки. Определять затраты времени, материалов и других средств для выполнения проекта. Оценивать экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определять примерную стоимость продукта труда. Применять ПК для презентации проекта
8	Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.	1	

	Тема 2.3. Способы представления результатов выполнения проекта	2	
9	<u>Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект.</u>	1	Выполнять чертежи, технологические карты по теме проекта. Готовить и проводить компьютерную презентацию результатов работы.
10	<u>Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.</u>	1	Использовать современные способы представления проекта в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.
	Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства	6	
	Тема 3.3. Семейная экономика. Бюджет семьи	6	
11	<u>Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам.</u>	1	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать совместно с членами семьи недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товара.
12	<u>П.р. № 4 Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи.</u>	1	Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность для увеличения доходов семьи
13	Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. <u>Пр р. № 5 Анализ качества и потребительских свойств товаров.</u> Выбор способа совершения покупки.	1	
14	Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.	1	
15	Способы защиты прав потребителей. <u>Пр р. № 6 Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.</u>	1	
16	Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.	1	
	Раздел 4. Кулинария	14	
	Тема 4.3. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	14	

	Тема 4.3.1. Холодные закуски	2	
17	Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов	1	Овладевать навыками нарезки овощей и других продуктов для холодных закусок. Осваивать способы украшения холодных закусок. Находить информацию о различных холодных закусках и их влиянии на пищеварение
18	<u>Пр.р. № 7 Закуски. Их приготовление и украшение.</u>	1	
	Тема 4.3.2. Блюда из мяса	2	
19	<u>Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке.</u>	1	Определять доброкачественность мяса и мясных продуктов. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для механической обработки мяса. Планировать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
20	<u>Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленного мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</u>	1	
	Тема 4.3.3. Блюда из птицы	2	
21	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы.	1	Определять качество мяса птицы. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Соблюдать безопасные приёмы работы кулинарным оборудованием, инструментами и приспособлениями
22	Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	1	
	Тема 4.3.4. Супы	3	

23	Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах.	1	Определять качество продуктов для приготовления супов. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Читать и составлять технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд
24	Правила приготовления супов.	1	
25	Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.	1	
	Тема 4.3.5. Десерты	1	
26	Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.	1	Готовить и оформлять десерт. Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта и подачи их к столу
	Тема.4.3.6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	4	
27	Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.	1	Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Овладеть навыками эстетического оформления стола. Разрабатывать проект
28	<u>Пр.р. № 8 Выявление пожеланий участников к меню обеда или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места.</u>	1	
29	<u>Пр.р. № 9 Приготовление закусок, супов. Последовательность приготовления обеда.</u>	1	
30	<u>Пр.р. № 10 Приготовление вторых блюд и десерта.</u>	1	
	Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов	19	
	Тема 5.2. Графика, черчение	4	
31	Основные правила оформление чертежей, технических рисунков, эскизов.	1	Проводить анализ изделия по чертежу. Читать схемы, технологические карты, комплексные чертежи несложных изделий. Строить чертеж швейного изделия в заданном
32	Анализ формы предмета по чертежу.	1	
33	<u>Пр/р № 11 Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.</u>	1	

34	<u>Пр/р № 12 Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.</u>	1	масштабе
	Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий	8	
35	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок.	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу; юбки со складками. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою
36	<u>Пр/р № 13 Снятие мерок для изготовления поясной одежды.</u>	1	
37	<u>Пр/р № 14 Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода.</u>	1	
38	<u>Пр/р № 15 Составление технологических карт.</u>	1	
39	Приемы моделирования поясной одежды.	1	
40	<u>Пр/р № 16 Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою.</u>	1	
41	<u>Пр/р № 17 Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.</u>	1	
42	Профессия художник по костюму и текстилю	1	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку.
	Тема 5.5. Технология изготовления швейных изделий	8	
43	Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия.	1	
44	<u>Пр/р № 18 Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке.</u>	1	
45	<u>Пр/р № 19 Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки.</u>	1	
46	<u>Пр/р № 20 Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.</u>	1	
47	<u>Пр/р №21 Проведение примерки.</u>	1	
48	Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения	1	
49	<u>Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда.</u>	1	

50	Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.	1	Обрабатывать средний шов юбки с застежкой-молнией на проектном изделии. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки
	Раздел 6. Художественные ремёсла	12	
	Тема 6.4. Вязание крючком и спицами	12	
51	Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания.	1	Находить информацию о вязании крючком и спицами. Подбирать крючки, спицы и нитки для вязания. Вязать образцы крючком и спицами. Фотографировать вязанные изделия. Создавать схемы для вязания с помощью компьютера
52	<u>Пр. р. № 22 Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком.</u>	1	
53	<u>Пр. р. № 23. Вязания полотна.</u>	1	
54	<u>Пр. р. № 24 Вязание по кругу.</u>	1	
55	<u>Пр. р. № 25 Отпаривание и сборка готового изделия.</u>	1	
56	<u>Пр. р. № 26 Основные виды петель при вязании крючком.</u>	1	
57	<u>Пр. р. № 27 Вязание спицами узоров из лицевых петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли.</u>	1	
58	<u>Пр. р. № 28. Вязание спицами узоров из изнаночных петель.</u>	1	
59	<u>Пр. р. № 29 Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.</u>	1	
60	<u>Пр. р. № 30 Вязание цветных узоров.</u>	1	
61	<u>Пр. р. № 31. Создание схем для вязания с помощью компьютера.</u>	1	
62	Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	1	
	Раздел 7. Электротехника	2	
	Тема 7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях	2	

63	Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу. <u>Пр. р. № 32 Схема квартирной электропроводки.</u>	1	Составлять простейшие схемы электропроводки в жилых помещениях. Определять затраты электроэнергии и её стоимость по показаниям электросчетчика. Соблюдать правила безопасного труда при электротехнических работах
64	Работа счетчика учета потребленной электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.	1	
	Сельскохозяйственные технологии Весенние работы	4	
	Раздел 1. Технологии растениеводства. Весенние работы	4	
	Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте (4 час) Весенние работы	4	
65	Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.	1	Выбирать культуры для выращивания рассадным способом и в защищенном грунте, знакомиться с устройством простых сооружений защищенного грунта, последовательностью и правилами выполнения основных технологических приемов выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте
66	П. р № 33 Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян.	1	
67	П. р № 34 Уход за сеянцами, пикировка.	1	
68	П. р № 35 Высадка рассады в открытый грунт.	1	
	Итого	68	
	П. р.	35	
	8 класс (34 ч, 1 ч в неделю)		
	Раздел 1. Технология в жизни человека и общества	2	
1	<u>Понятие «инновационные технологии».</u> Использование современных инновационных технологий для решения производственных и бытовых (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализация. Их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации. Правила безопасного труда при выполнении работ.	1	Находить в СМИ и сети Интернет примеры современных инновационных технологий. Приводить примеры использования инновационных технологий в быту. Выбирать темы проектов и обосновывать выбор

2	<u>Пр.р. № 1 Определение возможных направлений инновационной деятельности в рамках образовательного учреждения или для удовлетворения собственных потребностей.</u>	1	
	Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	4	
	Тема 2.2 Этапы проектной деятельности	2	
3	Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности (поискового, технологического, заключительного). Основные и дополнительные компоненты проекта.	1	Определять цель и задачи каждого этапа проектной деятельности. Участвовать в формировании проектной группы при коллективном выполнении проекта и организовывать её работу. Планировать проектную деятельность.
4	<u>Пр.р. № 2 Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании и др. Испытание и оценка изделия.</u>	1	Обосновывать экономическую, экологическую и социальную ценность проекта
	Тема 2.3. Способы представления результатов выполнения проекта	2	
5	Способы презентации проекта.	1	Проводить презентацию проекта с использованием
6	<u>Пр.р № 3 Представление продуктов проектной деятельности в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, (например, оформления кабинета или мастерской), модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др</u>	1	изобразительных средств и средств массовых коммуникаций. Использовать современные способы представления проекта в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, бизнес-плана и др.
	Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства	16	
	Тема 3.4. Технологии ремонтно-отделочных работ	8	
	3.4.1. Малярные работы	2	
7	Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. <u>Пр.р № 4. Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, вододисперсионные краски, лаки, эмали.</u>	1	Организовывать рабочее место. Подбирать инструменты и материалы для малярных работ. Находить, информацию о материалах по каталогам, образцам в Интернете. Выполнять правила безопасной работы
8	<u>Пр.р № 5 Инструменты для малярных работ: малярные кисти, фленочные кисти, валики, линейки, распылители, шпатели и др. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами</u>	1	

	3.4.2. Обойные работы	4	
9	<u>Пр.р № 6 Материалы и инструменты для обойных работ.</u> Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Совместная работа детей и родителей при ремонтно-отделочных работах	1	Разрабатывать эскизы оформления стен. Организовывать рабочее место. Подбирать обои. Использовать каталоги для выбора обоев. Выполнять упражнения по наклеиванию образцов обоев (на лабораторном стенде). Выполнять совместно с членами семьи обойные работы. Соблюдать правила безопасной работы
10	<u>Пр.р № 7 Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконистые, виниловые, фотообои, жидкие обои.</u>	1	
11	<u>Пр.р № 8 Дополнение к обоям: филленка, бордюрные фриззы.</u>	1	
12	<u>Пр.р № 9 Технология обойных работ.</u> Инструменты и приспособления для обойных работ.	1	
	3.4.3. Ремонт окон и дверей	2	
13	<u>Пр.р №10 Ремонт окон и дверей, их утепление в зимний период. Пластиковые окна. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ.</u> Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями, при ремонте окон и дверей.	1	Организовать рабочее место. Распределять работу в коллективе. Утеплять окна перед наступлением холодов. Реализовывать создание благоприятных условий в жилых помещениях
14	<u>Дизайнеры как профессиональные разработчики интерьера квартиры. Профессии художник-дизайнер, маляр, профессии, связанные с выполнением ремонтно- отделочных работ.</u>	1	
	Тема 3.5. Технология ремонта деталей систем водоснабжения и канализации	8	
	3.5.1. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме	2	
15	<u>Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации.</u> Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счетчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации.	1	Определять состояние систем водоснабжения и канализации дома и в школе. Знакомиться с сантехническими инструментами и осваивать приемы пользования или снимать показания счётчиков горячей и холодной воды
16	<u>Пр.р. № 11 Устройство водоразборных кранов и вентилей.</u>	1	
	3.5.2. Замена и ремонт смесителя	6	

17	<u>Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях.</u>	1	Изготавливать резиновые шайбы и прокладки к вентилям и кранам. Осуществлять разборку и сборку кранов и смесителей (на лабораторном стенде). Очищать аэратор смесителя. Тренироваться в выполнении технологических операций. Выполнять проекты: замена смесителя, ремонт смесителя
18	Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.	1	
19	Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ.	1	
20	Устройство водоразборных кранов и вентиляей	1	
21	Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Соблюдение правил безопасного труда.	1	
22	Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ, ремонтом деталей водоснабжения и канализации.	1	
Раздел 7. Электротехника		4	
Тема 7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока		2	
23	<u>Источники, приёмники и проводники электрического тока.</u> Представления об элементарных устройствах, выполняющих задачу по преобразованию энергии и передачи ее от предшествующего к последующему элементу. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека.	1	
24	<u>Пути экономии электроэнергии.</u> Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.	1	
Тема 7.3. Бытовые электроприборы		2	Пользоваться электронагревательными приборами (электроплитой, водонагревателей, СВЧ-печью и др.). Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартире. Экономить электроэнергию в быту. Исследовать характеристики источников света. Подбирать электрооборудование с учётом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроприборов
25	<u>Бытовые электроосветительные приборы.</u> Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильниках и стиральных машин.	1	
26	<u>Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</u> Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.	1	
Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование		8	

	Тема 8.1. Основы предпринимательства	2	
27	<u>Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом.</u> Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.	1	Объяснять роль предпринимательства в рыночной экономике. Обосновывать актуальность организации конкретной предпринимательской деятельности. Проводить оценку риска. Составлять план маркетинга. Разрабатывать и реализовать проект, связанный с предпринимательской деятельностью
28	<u>Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве.</u> Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль.	1	
	Тема 8.2. Сферы современного производства и их составляющие	2	
29	<u>Ознакомление с различными видами предприятий, предусмотренными Гражданским Кодексом Российской Федерации.</u> Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план.	1	Различать виды предприятий и классифицировать их по формам собственности. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Рассчитывать себестоимость продукта труда
30	<u>Производительность труда и способы ее повышения.</u> Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.	1	
	Тема 8.3. Пути получения профессионального образования	4	
31	<u>Пр/р №12 Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек-знаковая система», «человек-художественный образ».</u>	1	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям. Искать информацию в различных источниках, включая сеть Интернет, о возможностях
32	<u>Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых профессией к человеку и состоянием рынка труда.</u>	1	

33	<u>Пр/р № 13 Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых профессией к человеку и состоянием рынка труда.</u>	1	получения профессионального образования. Выявлять качества личности, способствующие успеху в профессиональной деятельности. Разрабатывать примерную индивидуальную траекторию последующего профессионального образования
34	Здоровье и выбор пути профессионального образования.	1	
	<u>Итого</u>	34	
	П.р.	<u>13</u>	

СОГЛАСОВАНО
 Протокол заседания
 школьного методического
 объединения учителей
 естественно-математического цикла
 от 27 августа 2019 года № 1

 В.К. Пичугина

СОГЛАСОВАНО
 Заместитель директора по УВР

 Е.В. Катюра
 28 августа 2019 года

