

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
муниципального образования город Краснодар
гимназия № 18**



**АДАптированная
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**
версия 7.1

По технологии (технологии ведения дома)

Степень обучения (класс) основное общее образование (5-8)

Количество часов 238 Уровень- базовый

Учителя Чепурная Ольга Владимировна, Маринюк Людмила Георгиевна
рабочая группа кафедры эстетических дисциплин МБОУ гимназии №18

**Программа разработана в соответствии ФГОС основного общего образования,
на основе программы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Технология: программа: 5-
8 классы — М.: Вентана-Граф, 2015 и основной образовательной программы
МБОУ гимназия №18 (протокол педсовета №1 от 30.08.2018)**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
муниципального образования город Краснодар
гимназия № 18**

УТВЕРЖДЕНО
решение педсовета протокол № 1
от 30.08.2018 года

Председатель педсовета

_____ Т.С. Криштафович

**АДАптированная
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

версия 7.1

По технологии (технологии ведения дома)

Степень обучения (класс) основное общее образование (5-8)

Количество часов 238 Уровень- базовый

Учителя Чепурная Ольга Владимировна, Маринюк Людмила Георгиевна
рабочая группа кафедры эстетических дисциплин МБОУ гимназии №18

**Программа разработана в соответствии ФГОС основного общего образования,
на основе программы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. Технология: программа: 5-
8 классы — М.: Вентана-Граф, 2015 и основной образовательной программы
МБОУ гимназия №18 (протокол педсовета №1 от 30.08.2018)**

Программа по технологии адаптированная 7.1. предназначенная для детей с диагнозом ЗПР.

Психологические особенности детей с ЗПР.

Психологические характеристики детей с ЗПР, обобщенные по результатам исследований, рассматриваются многими авторами. Остановимся на наиболее значимых психологических особенностях, характерных для всей категории детей с задержками психического развития.

Общим в своеобразии всех психических функций и процессов у детей с ЗПР является замедленный темп развития, быстрая истощаемость психических функций, их низкая продуктивность и произвольная регуляция, неравномерность проявления недостаточности, которая приобретает наибольшую выраженность в интеллектуальной деятельности.

В то же время каждая из психических функций имеет специфические особенности в пределах присущих ей характеристик.

Особенности зрительного восприятия.

Восприятие детей с ЗПР отличается недостаточностью произвольного выделения деталей, неполноценной дифференциацией информационной структуры воспринятого, низкой произвольной регуляцией способа восприятия. Оказание помощи в виде дополнительных комментариев в процессе восприятия облегчает детям объединение отдельных элементов воспринимаемого материала в интегральный образ (П.Б. Шонин, 1972)

Особенности внимания детей с ЗПР.

Отмечается неустойчивость и неравномерность внимания, низкая степень концентрации на воспринимаемом материале, повышенная отвлекаемость, слабость распределения и переключаемости внимания. Между тем, внимание является необходимым условием успешности деятельности.

Особенности памяти детей с ЗПР.

Основные составляющие памяти: запоминание, сохранение и воспроизведение отличаются недостаточной продуктивностью. Для процессов запоминания характерны низкая активность, недостаточная целенаправленность, замедленная скорость. При возрастании сложности заданий продуктивность запоминания снижается. Процесс воспроизведения характеризуется неточностью, неполным объёмом и нарушением порядка воспринятого материала, воспроизведением несущественных деталей, затруднениями при воспроизведении логических выводов и обобщений. Ограниченность речевой памяти вызывает выраженные затруднения детей с ЗПР при воспроизведении больших по объёму текстовых сообщений. Эти же недостатки присущи кратковременной памяти детей с ЗПР, и, что особенно важно, оперативной памяти, входящей в процесс любой деятельности, включенной в мыслительные процессы, связанные с различными преобразованиями воспринятого материала. Кроме того, у детей с ЗПР наблюдается снижение объема кратковременной памяти при переходе от непосредственного запоминания к оперативному. (В.Л. Подобед, 1981, 1988). Структура недостаточности памяти не является одинаковой у детей с данной аномалией развития.

Особенности мышления детей с ЗПР.

Дети этой категории затрудняются в установлении точно дифференцированных связей и отношений, выделении существенных признаков и свойств, их мышление тесно связано с конкретной ситуацией, отвлекаясь от которой они во многих случаях не могут. У них наблюдается недостаточность аналитико-синтетических операций (особенно умственного анализа), затруднения в установлении тождества при необходимости учитывать несколько параметров, затруднения в процессе переноса усвоенного при выполнении аналогичных действий. Дети плохо справляются с заданиями проблемного характера: делают многочисленные попытки решений, перебирают операционные пробы без проверки и доведения до конца первых.

Особенности познавательной деятельности у детей с ЗПР.

К особенностям познавательной деятельности, в том числе и речевой, относятся: низкий уровень мотивации, недостаточность организованности и целенаправленности, выраженная истощаемость, импульсивность и большое количество ошибок.

Познавательная деятельность у детей может сопровождаться нарушением последовательности действий, затруднениями в переключении с одного приёма работы на другой, недоразвитием

самоконтроля и словесной регуляции действий. В исследованиях отмечается зависимость критериев компонентов мыслительной деятельности от неполноценности мозговой организации характера ориентировочной деятельности.

Трудности оречевления деятельности приводят к тому, что недоразвиваются такие речевые функции, как планирующая, фиксирующая и обобщающая.

Неполноценность саморегуляции в деятельности связана и с личностными особенностями детей с ЗПР. Их характеризует неадекватная самооценка, слабость познавательных интересов, низкий уровень притязаний и мотивации.

Особое внимание уделить формированию следующих общеучебных навыков:

1. Приоритет знаниям, полученным на основе практического опыта, так как эти знания обогащают содержание обучения непосредственными наблюдениями детей.

2. Формирование умений и навыков, необходимых для деятельности любого вида: ориентироваться в задании, планировать предстоящую работу, выполнять ее в соответствии с наглядным образцом и (или) словесными указаниями учителя, осуществлять самоконтроль и самооценку.

3. Усиление роли общеучебных и общепознавательных способов деятельности: умения наблюдать, анализировать, сравнивать, абстрагировать, обобщать, доказывать, классифицировать, запоминать произвольно и опосредованно и др.

4. Расширение содержания учебной деятельности, требующего от школьников интеллектуального напряжения.

5. Обучение без принуждения, основанное на интересе, успехе, доверии, рефлексии изученного. Важно, чтобы школьники через выполнение доступных по темпу и характеру, лично – ориентированных заданий поверили в свои возможности, испытали чувство успеха, которое должно стать сильнейшим мотивом, вызывающим желание учиться.

6. Адаптация содержания учебного материала, через очищение от сложности подробностей, выделение в каждой теме базового материала, подлежащего многократному закреплению, дифференцировка заданий в зависимости от коррекционных задач.

7. Взаимообучение, диалогические методики.

8. Оптимальность темпа с позиции полного усвоения.

9. Обогащение и систематизация словаря и развитие речи средствами всех учебных дисциплин.

1. Работа по коррекции учебной деятельности у учащихся с ЗПР должна быть направлена на развитие и совершенствование умения:

2. работать в определённом темпе;

3. осознавать цель инструкции;

4. удерживать в памяти инструкцию;

5. отвечать на вопрос и выполнять задание в соответствии с инструкцией;

6. выполнять инструкцию с первого предъявления и осуществлять самоконтроль;

7. рационально организовывать своё время на занятии;

8. анализировать ответы друг друга;

9. проверять работу и организовывать свой труд на занятии;

10. выражать мысли грамматически правильно оформленным предложением;

11. формулировать задания для коллективной работы в определённое время;

12. своевременно обращаться за помощью;

13. работать по индивидуальным карточкам;

14. работать самостоятельно, если задание доступно для выполнения;

15. анализировать работу друг друга;

16. делать вывод в конце задания;

17. соблюдать речевой этикет.

18. Работа по коррекции двигательной сферы может проводиться как во время уроков, так и после уроков. На занятиях группы продленного дня следует включать специальные упражнения на развитие и совершенствование статистической основы движений. Развитие динамической координации и ритмической организации движений, переключаемость. Упражнения с предметами, развитие графических навыков.

19. Работа по коррекции устной речи у детей с ЗПР, выстраивается педагогом в трех направлениях:
20. коррекция фонетико-фонематического недоразвития речи.
21. Уточнение, обогащение и активизация словаря.
22. Коррекция грамматического строя речи.
23. При общении с учеником на уроке и вне урока учитель следит за речью ребенка, обращает его внимание на правильное построение высказывания.
24. Для повышения эффективности обучения учащихся с ЗПР создаются специальные условия:
25. Индивидуальная помощь в случаях затруднения.
26. Дополнительные многократные упражнения для закрепления материала.
27. Более частое использование наглядных дидактических пособий и индивидуальных карточек.
28. Вариативные приемы обучения.
29. Введение физминуток через 15-20 минут.
30. Создание ситуации успеха на занятии.
31. Благоприятный климат на уроке. Опора на эмоциональное восприятие.
32. Оптимальная смена видов заданий (познавательных, вербальных, игровых и практических).
33. Синхронизация темпа урока с возможностями ученика.
34. Точность и краткость инструкции по выполнению задания.

В программе выделены курсивом результаты не обязательные для освоения учениками с ОВЗ

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

1.1. 5 класс

1.1.1. Личностные результаты

У обучающегося будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к урокам технологии;
- понимание роли технологических действий в жизни человека;
- интерес к различным видам учебной деятельности, включая элементы предметно-исследовательской деятельности;
- ориентация на понимание предложений и оценок учителей и одноклассников;
- понимание причин успеха в учебе;
- понимание нравственного содержания поступков окружающих людей.

1.1.2. Метапредметные результаты

Обучающийся получит возможность научиться:

- понимать смысл инструкции учителя и заданий, предложенных в учебнике;
- воспринимать мнение и предложения (о способе решения задачи) сверстников;
- выполнять учебные действия в устной, письменной речи и во внутреннем плане;

Обучающийся научится:

- на основе вариантов решения практических задач под руководством учителя делать выводы о свойствах изучаемых объектов;
- выполнять действия в опоре на заданный ориентир;
- в сотрудничестве с учителем, классом находить несколько вариантов решения учебной задачи;
- *самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в действия с наглядно-образным материалом.*

Обучающийся получит возможность научиться:

- под руководством учителя осуществлять поиск необходимой и дополнительной информации;
- работать с дополнительными текстами и заданиями;
- *строить рассуждения о технических явлениях;*

Обучающийся научится:

- моделировать задачи на основе анализа жизненных сюжетов;
- устанавливать аналогии; формулировать выводы на основе аналогии, сравнения, обобщения;
- *пользоваться эвристическими приемами для нахождения решения математических задач.*

Обучающийся получит возможность научиться:

- строить понятные для партнера высказывания и аргументировать свою позицию;
- проявлять инициативу в учебно-познавательной деятельности;
- контролировать свои действия в коллективной работе; осуществлять взаимный контроль.

Обучающийся научится:

- использовать средства устного общения для решения коммуникативных задач.
- корректно формулировать свою точку зрения;

1.1.3. Предметные результаты

- получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества, о мире профессий и важности правильного выбора профессии.
- формирование первоначальных представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека.
- приобретение навыков самообслуживания, овладение технологическими приёмами ручной обработки материалов, усвоение правил техники безопасности.
- использование приобретённых знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественно- конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач.
- *приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды и умения применять их для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно- конструкторских задач.*

1.2. 6 класс

1.2.1. Личностные результаты

- проявление познавательных интересов и активности в данной области;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

1.2.2. Метапредметные результаты

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;
- умение применять в практической деятельности знания, полученных при изучении основных наук;

- *использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;*
поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- *выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;*
согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

1.2.3. Предметные результаты

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии домашнего хозяйства».
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при обработке древесины и металлов;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса;
- подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности;
- соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;
- контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;

в эстетической сфере:

- *дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;*
- моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта;
- *публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда;*
- разработка вариантов рекламных образцов.

1.3. 7 класс

1.3.1. Личностные результаты

- будущей социализации и стратификации;
осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- познавательных интересов и активности в данной области;
развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций

1.3.2. Метапредметные результаты

- алгоритмизированное планирование процесса учащимися познавательно-трудовой деятельности;
овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;
- умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук;
- *использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда;*
поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

1.3.3. Предметные результаты

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии домашнего хозяйства».

- *владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;*

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при обработке древесины и металлов;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса;
- подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности;
- соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;
- контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;

в эстетической сфере:

- *дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;*
- *моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»;*
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта;
- *публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда;*
- *разработка вариантов рекламных образцов.*

1.4. 8 класс

1.4.1. Личностные результаты

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей со временному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

1.4.2. Метапредметные результаты

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- *комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;*
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- *виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;*
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- *формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;*
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

1.4.3. Предметные результаты

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности техно-логической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- *овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;*
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- *в трудовой сфере:*
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- *выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;*
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- *в мотивационной сфере:*
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- *стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;*
- в эстетической сфере:
- *овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;*
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- в коммуникативной сфере:
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- *сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;*
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

2. Содержание учебного предмета «Технология»

Направление «Технологии ведения дома»

Тематическое распределение часов

5-8 классы

Разделы и темы программы	Количество часов							
	Авторская программа				Рабочая программа по классам			
	5	6	7	8	5	6	7	8
Вводное занятие	-	-	-	-	2	1	1	
Технологии домашнего хозяйства	2	3	2	4	2	3	3	4
1.Интерьер кухни, столовой.	2				2			

2.Интерьер жилого дома.		1				1		
3.Комнатные растения в интерьере.		2				2		
4.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.			1				2	
5.Гигиена жилища.			1				1	
6.Экология жилища				2				2
7.Водоснабжение и канализация в доме.				2				2
Электротехника	1	-	1	12	1	-	2	12
1.Бытовые электроприборы.	1		1	6	1		2	6
2.Электромонтажные и сборочные технологии.				4				4
3.Электротехнические устройства с элементами автоматики.				2				2
Кулинария	14	14	5		14	14	10	-
1.Санитария и гигиена на кухне.	1				1			
2.Физиология питания.	1				1			
3.Бутерброды и горячие напитки.	2				2			
4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2				2			
5.Блюда из овощей и фруктов.	4				4			
6.Блюда из яиц.	2				2			
7.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2				2			
8.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.		4				4		
9.Блюда из мяса.		4				4		
10.Блюда из птицы.		2				2		
11.Заправочные супы.		2				2		
12.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.		2				2		
13.Блюда из молока и кисломолочных продуктов.			1				2	
14.Изделия из жидкого теста.			1				2	
15.Виды теста и выпечки.			1				2	
16.Сладости, десерты, напитки.			1				2	
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.			1				2	
Создание изделий из текстильных материалов	22	22	8		22	22	16	
1.Свойства текстильных материалов.	4	2	1		4	2	2	
2.Конструирование швейных изделий	4	4	1		4	4	2	

3.Моделирование швейных изделий.		2	1			2	2	
4.Швейная машина.	4	2	1		4	2	2	
5.Технология изготовления швейных изделий.	10	12	4		10	12	8	
Художественные ремёсла	8	8	8		8	8	16	
1.Декоративно-прикладное искусство	2				2			
2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2				2			
3.Лоскутное шитье	4				4			
4.Вязание крючком		4				4		
5.Вязание спицами		4				4		
6.Ручная роспись тканей			2				4	
7.Вышивание			6				12	
Семейная экономика				6				6
Бюджет семьи				6				6
Современное производство и профессиональное самоопределение				4				4
1.Сферы производства и распределение труда.				2				2
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера.				2				2
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	21	21	10	8	19	20	20	8
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	10	8	19	20	20	8
Всего:	68	68	34	34	68	68	68	34

Содержание программы «Технологии ведения дома»

Раздел «Вводное занятие»

Тема «Вводное занятие»

Теоретические сведения. Содержание предмета технологии ведения дома. Цель и задачи изучения предмета. Правила внутреннего распорядка. Правила безопасности труда. Вводный инструктаж по правилам безопасной работы.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема Интерьер кухни, столовой

5 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Тема Интерьер жилого дома

6 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана жилого дома.

Тема Комнатные растения в интерьере

6 класс

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

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

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

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

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

Тема Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

7 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема Гигиена жилища

7 класс

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения.

Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

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

Тема Экология жилища

8 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Тема Водоснабжение и канализация в доме

8 класс

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

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

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение конструкций водопроводных смесителей

Раздел «Электротехника»

Тема Бытовые электроприборы

5 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

7 класс

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

8 класс

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

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы

Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

Тема Электромонтажные и сборочные технологии

8 класс

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. *Лабораторно-практические и практические*

работы. Чтение простой электрической схемы.

Тема Электротехнические устройства с элементами автоматики

8 класс

Теоретические сведения. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Исследование параметров потребителей электроэнергии в быту

Раздел «Кулинария»

Тема Санитария и гигиена на кухне

5 класс

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

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

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

Тема Физиология питания

5 класс

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

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

Тема Бутерброды и горячие напитки

5 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

5 класс

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в

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

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление каши или макарон. Оформление блюда. Оценка качества.

Тема Блюда из овощей и фруктов

5 класс

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление салата. Приготовление винегрета. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема Блюда из яиц

5 класс

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.

Тема Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

5 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

6 класс

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Чтение маркировки на банках с консервами из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема Блюда из мяса

6 класс

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Определение качества мясного блюда.

Тема Блюда из птицы

6 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы

Определение свежести птицы. Приготовление блюда из птицы.

Тема Заправочные супы

6 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление заправочного супа.

Тема Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

6 класс

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

Тема Блюда из молока и кисломолочных продуктов

7 класс

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология

приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема Изделия из жидкого теста

7 класс

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из жидкого теста. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Тема Виды теста и выпечки

7 класс

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

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.

Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема Сладости, десерты, напитки

7 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

7 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема Свойства текстильных материалов

5 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей

из хлопка и льна.

6 класс

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

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

7 класс

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

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

Тема Конструирование швейных изделий

5 класс

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

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

Снятие мерок с фигуры человека. Изготовление выкройки проектного изделия в М 1:4. Изготовление выкройки проектного изделия по своим меркам в М 1:1.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

6 класс

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

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

Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в М1:4. Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом по своим меркам (в натуральную величину) (проектное изделие).

7 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема Моделирование швейных изделий

6 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Правила раскроя.

7 класс

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки с расширением книзу. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема Швейная машина

5 класс

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с

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

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

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

6 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Замена машинной иглы.

7 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема Технология изготовления швейных изделий .

5 класс

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

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Подготовка проектного изделия к обработке.

6 класс

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

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием - обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка ткани к раскрою. Правила раскроя. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

7 класс

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками - подшивание.

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Прокладывание контурных и контрольных линий. Скалывание и сметывание деталей юбки. Проведение примерки. Устранение недочетов. Обработка вытачек, боковых срезов юбки. Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок. Обработка верхнего среза юбки прямым притачным поясом. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Обработка нижнего среза. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема Декоративно-прикладное искусство

5 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Изготовление куклы-скрутки.

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

5 класс

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема Лоскутное шитьё

5 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. Лоскутное шитьё по шаблонам. Создание лоскутного верха. Аппликация и стёжка.

Тема Вязание крючком

6 класс

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и

спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание начальной петли и цепочки из воздушных петель. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение простейших узоров по схемам. Выполнение плотного вязания по кругу: круг, квадрат, шестиугольник.

Тема Вязание спицами

6 класс

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Набор петель на спицы. Вязание полотна лицевыми петлями. Вязание полотна изнаночными петлями. Закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями по схемам. Вязание цветных узоров по схемам.

Тема Ручная роспись тканей

7 класс

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка ткани к росписи. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. Выполнение декоративных эффектов в холодном батике.

Тема Вышивание

7 класс

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Закрепление нитки на ткани. Выполнение швов: «вперед иголку», «стебельчатый», «назад иголку», петельный, тамбурный, «петля с прикрепом», «полупетля с прикрепом», «козлик», «бархатный». Выполнение образцов вышивки в технике крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали, по схеме. Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо. Выполнение образцов вышивки гладью.

Выполнение образцов вышивки атласными лентами: «сетка», «шнурок», стежок-бант», крученая роза, роза «паутинка».

Раздел «Семейная экономика»

Тема Бюджет семьи

8 класс

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Анализ необходимости покупки (полка книжная деревянная со стеклом). Составление семейного бюджета. Составление учётной книги школьника. Исследование сертификата соответствия. Исследование штрихового кода. Исследование возможностей для бизнеса.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема Сферы производства и разделение труда

8 класс

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление профессиограммы.

Тема Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс

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

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и борьба за профессию.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение уровня своей самооценки. Определение своих склонностей.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти-

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

6 класс

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

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

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

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

7 класс

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

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

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Лабораторно-практические и практические работы Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор»

1. Тематическое планирование

5 класс

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

часов		
	Раздел «Вводное занятие» (2ч)	
Тема Вводное занятие (2 ч)	Цель и задачи изучения предмета. Правила внутреннего распорядка. Вводный инструктаж по правилам безопасной работы.	Знакомиться с правилами внутреннего распорядка, содержанием предмета. Осваивать безопасные приёмы работы с иглами, булавками, ножницами, электрическим утюгом.
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
Тема Интерьер кухни, столовой (2 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.
Раздел «Электротехника» (1ч)		
Тема Бытовые электроприборы (1ч)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
Раздел «Кулинария» (14ч)		
Тема Санитария и гигиена на кухне (1 ч)	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные

	<p>приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p>	<p>приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.</p>
<p>Тема Физиология питания(1 ч)</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p>	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</p>
<p>Тема Бутерброды и горячие напитки (2 ч)</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао.</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.</p>

<p>Тема Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.</p>
<p>Тема Блюда из овощей и фруктов (4 ч)</p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание,</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах</p>

	<p>бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>	<p>тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>
<p>Тема Блюда из яиц (2 ч)</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Подача готовых блюд.</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>
<p>Тема Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)</p>	<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</p>		

<p>Тема Свойства текстильных материалов (4 ч)</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.</p>	<p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.</p>
<p>Тема Конструирование швейных изделий (4 ч)</p>	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Находить и предъявлять информацию об истории</p>

		швейных изделий.
Тема Швейная машина (4 ч)	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Владеть безопасными приёмами труда.
Тема Технология изготовления швейных изделий (10 ч)	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных	Определять способ подготовки ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Обрабатывать проектное изделие по

	<p>работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).</p>	<p>индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.</p>
--	---	--

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

<p>Тема Декоративно-прикладное искусство (2 ч)</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.</p>
--	---	--

<p>Тема Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)</p>	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги.</p>
<p>Тема Лоскутное шитьё (4 ч)</p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.</p>	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волоконного состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья.</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (19 ч)</p>		
<p>Тема Исследовательская и созидательная деятельность (19 ч)</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по</p>

	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать проект.
--	---	--

6 класс

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

Раздел «Вводное занятие» (1ч)

Тема Вводное занятие (1ч)	Содержание предмета. Правила безопасной работы с иглами, булавками, ножницами, электрическим утюгом, при работе на швейной машине.	Знакомиться с содержанием предмета; определять цель урока; осваивать безопасные приёмы работы с инструментами и оборудованием.
---------------------------	--	--

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)

Тема Интерьер жилого дома (1 ч)	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из
---------------------------------	--	---

	интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.	тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.
Тема Комнатные растения в интерьере (2 ч)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.
Раздел «Кулинария» (14 ч)		
Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Сервировать стол. Знакомиться с профессией повар. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.

<p>Тема Блюда из мяса (4 ч)</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Осваивать безопасные приёмы труда. Сервировать стол. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>
<p>Тема Блюда из птицы (2 ч)</p>	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Планировать последовательность технологических операций. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Сервировать стол. Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы.</p>
<p>Тема Заправочные супы (2 ч)</p>	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оформление готового супа и подача к столу.</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Читать технологическую документацию. Находить и предъявлять информацию о различных супах.</p>
<p>Тема Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)</p>	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления.</p>

		обеда. Выполнять сервировку стола к обеду.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)		
Тема Свойства текстильных материалов (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.	Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.
Тема Конструирование швейных изделий (4 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.
Тема Моделирование швейных изделий (2 ч)	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.

<p>Тема Швейная машина (2 ч)</p>	<p>Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.</p>	<p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.</p>
<p>Тема Технология изготовления швейных изделий (12 ч)</p>	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточно закрепление стачанных и вывернутых краёв вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (взаутюжку и вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия</p>

	<p>рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>	<p>обтачным швом. Выполнять подготовку к примерке. Проводить примерку. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>
<p>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</p>		
<p>Тема Вязание крючком (4 ч)</p>	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p>
	<p>Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.</p>	<p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания.</p>

<p>Тема Вязание спицами (4 ч)</p>	<p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p>	<p>Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и предъявлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК.</p>
---	---	--

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)

<p>Тема Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>
---	--	--

7 класс

<p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p align="center">Основное содержание материала темы</p>	<p>Характеристики основных видов деятельности учащихся</p>
---	--	--

	Раздел «Вводное занятие» (1ч)	
Тема Вводное занятие (1 ч)	Содержание предмета. Правила безопасности труда. Вводный инструктаж.	Знакомиться с правилами внутреннего распорядка, содержанием предмета. Осваивать безопасные приёмы работы с иглами, булавками, ножницами, электрическим утюгом.
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(3ч)		
Тема Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.
Тема Гигиена жилища (1 ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и предъявлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.
Раздел «Электротехника»(2ч)		
Тема Бытовые	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	Изучать потребность в бытовых

<p>электроприборы (2 ч)</p>	<p>Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.</p>	<p>электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.</p>
---------------------------------	---	---

Раздел «Кулинария»(14ч)

<p>Тема Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)</p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.</p>	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания.</p>
<p>Тема Изделия из жидкого теста (2 ч)</p>	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p>	<p>Определять качество меда органолептическими и лабораторными методами. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</p>

<p>Тема Виды теста и выпечки (2 ч)</p>	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.</p>
<p>Тема Сладости, десерты, напитки (2 ч)</p>	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, бeze (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу.</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.</p>
<p>Тема Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)</p>	<p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.</p>	<p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p>

Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)

<p>Тема Свойства текстильных материалов (2 ч)</p>	<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.</p>
<p>Тема Конструирование швейных изделий (2 ч)</p>	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p>	<p>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.</p>
<p>Тема Моделирование швейных изделий (2 ч)</p>	<p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и из Интернета.</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.</p>

		Находить и представлять информацию о выкройках.
Тема Швейная машина (2 ч)	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.	Выполнять чистку и смазку швейной машины Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.
Тема Технология изготовления швейных изделий (8 ч)	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.	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. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать

		ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)		
Тема Ручная роспись тканей (4 ч)	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.
Тема Вышивание (12 ч)	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали, по схеме. Использование ПК в вышивке крестом. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.

Раздел 8. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)

<p>Тема Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>
---	---	---

8 класс

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

<p>Тема Экология жилища (2 ч)</p>	<p>Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.</p>	<p>Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде) Определять</p>
---	--	--

<p>Тема Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)</p>	<p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.</p>	<p>составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.</p>
<p>Раздел 2. «Электротехника» (12 ч)</p>		
<p>Тема Бытовые электроприборы (6 ч)</p>	<p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.</p>	<p>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучать устройство и принцип действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучать способы защиты электронных приборов от скачков напряжения.</p>
<p>Тема Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)</p>	<p>Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</p>	<p>Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования.</p>
<p>Тема Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)</p>	<p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.</p>	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.</p>
<p>Раздел «Семейная экономика» (6 ч)</p>		

<p>Тема Бюджет семьи (6 ч)</p>	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.</p>
<p>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</p>		
<p>Тема Сферы производства и разделение труда (2 ч)</p>	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.</p>	<p>Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение.</p>

<p>Тема Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)</p>	<p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.</p>	<p>Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение.</p>
---	--	--

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч)

<p>Тема Исследовательская и созидательная деятельность (8ч)</p>	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.</p>
---	--	--

**Перечень
лабораторно-практических и практических работ.
5 класс «Технологии ведения дома»**

Название работы	№	Тема
Практическая работа	№ 1	Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.
Лабораторно-практическая работа	№ 2	Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.
Практическая работа	№ 3	Проектирование кухни с помощью шаблонов.
Практическая работа	№ 4	Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.
Практическая работа	№ 5	Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.
Практическая работа	№ 6	Приготовление и оформление бутербродов.
Практическая работа	№ 7	Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).
Практическая работа	№ 8	Приготовление каши или макарон. Оформление блюда. Дегустация блюд. Оценка качества.
Практическая работа	№ 9	Приготовление салата. Дегустация. Оценка качества.
Практическая работа	№ 10	Приготовление винегрета. Дегустация. Оценка качества.
Лабораторно-практическая работа	№ 11	Определение свежести яиц.
Практическая работа	№ 12	Приготовление блюда из яиц.
Практическая работа	№ 13	Разработка меню завтрака.
Практическая работа	№ 14	Сервировка стола к завтраку Складывание салфеток.
Практическая работа	№ 15	Приготовление воскресного завтрака для всей семьи.
Лабораторно-практическая работа	№ 16	Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.
Лабораторно-практическая работа	№ 17	Изучение свойств тканей из хлопка и льна.
Лабораторно-практическая работа	№ 18	Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.
Практическая работа	№ 19	Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.
Практическая работа	№ 20	Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.
Практическая работа	№ 21	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.
Практическая работа	№ 22	Снятие мерок с фигуры человека.
Практическая работа	№ 23	Изготовление выкройки проектного изделия в М 1:4.
Практическая работа	№ 24	Изготовление выкройки проектного изделия по своим меркам в М 1:1.

Практическая работа	№ 25	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
Практическая работа	№ 26	Раскладка выкроек на ткани.
Практическая работа	№ 27	Раскрой швейного изделия.
Практическая работа	№ 28	Изготовление образцов ручных работ.
Практическая работа	№ 29	Изготовление образцов машинных швов.
Практическая работа	№30	Проведение влажно-тепловых работ образцов машинных швов.
Практическая работа	№31	Подготовка деталей кроя к обработке.
Практическая работа	№ 32	Обработка боковых срезов.
Практическая работа	№ 33	Обработка нижнего среза.
Практическая работа	№ 34	Обработка пояса-кулиски, пояса-завязки.
Практическая работа	№ 35	Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Изготовление куклы-скрутки.
Практическая работа	№ 36	Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.
Практическая работа	№ 37	Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.
Практическая работа	№ 38	Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.
Практическая работа	№ 39	Лоскутное шитьё по шаблонам.
Практическая работа	№ 40	Создание лоскутного верха.
Практическая работа	№ 41	Аппликация и стёжка.
Практическая работа	№ 42	Разработка электронной презентации.
Практическая работа	№ 43	Составление портфолио.

**Перечень
лабораторно-практических и практических работ.
6 класс «Технологии ведения дома»**

Название работы	№	Тема
Лабораторно-практическая работа	№ 1	Разработка плана жилого дома.
Практическая работа	№ 2	Пересадка (перевалка) комнатных растений.
Практическая работа	№ 3	Оформление проекта «Растения в интерьере жилого дома».
Лабораторно-практическая работа	№ 4	Определение свежести рыбы.
Практическая работа	№ 5	Приготовление блюда из рыбы.
Практическая работа	№ 6	Чтение маркировки на банках с консервами из рыбы и морепродуктов.
Практическая работа	№ 7	Приготовление блюда из морепродуктов.
Лабораторно-практическая работа	№ 8	Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.
Практическая работа	№ 9	Приготовление блюда из мяса.
Практическая работа	№ 10	Приготовление блюда из мяса.
Лабораторно-практическая работа	№ 11	Определение качества мясного блюда.

Лабораторно-практическая работа	№ 12	Определение свежести птицы.
Практическая работа	№ 13	Приготовление блюда из птицы.
Практическая работа	№ 14	Приготовление заправочного супа.
Практическая работа	№ 15	Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.
Практическая работа	№ 16	Оформление проекта «Приготовление воскресного семейного обеда».
Лабораторно-практическая работа	№ 17	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
Практическая работа	№ 18	Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.
Практическая работа	№ 19	Построение чертежа основы с цельнокроеным рукавом в М 1:4.
Практическая работа	№ 20	Построение чертежа основы с цельнокроеным рукавом по своим меркам.
Практическая работа	№ 21	Моделирование формы выреза горловины.
Практическая работа	№ 22	Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах.
Практическая работа	№ 23	Замена машинной иглы.
Практическая работа	№ 24	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани.
Практическая работа	№ 25	Раскрой швейного изделия.
Практическая работа	№ 26	Перенос линий выкройки на детали кроя.
Практическая работа	№ 27	Основные операции при ручных работах.
Практическая работа	№ 28	Основные машинные операции.
Практическая работа	№29	Изготовление образцов машинных швов.
Практическая работа	№30	Технология обработки мелких деталей.
Практическая работа	№ 31	Подготовка и проведение примерки.
Практическая работа	№ 32	Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.
Практическая работа	№ 33	Технология обработки срезов горловины подкройной обтачкой.
Практическая работа	№ 34	Обработка боковых швов.
Практическая работа	№ 35	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. ВТО.
Практическая работа	№ 36	Оформление проекта «Наряд для семейного обеда».
Практическая работа	№ 37	Вывязывание начальной петли и цепочки из воздушных петель.
Практическая работа	№ 38	Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.
Практическая работа	№ 39	Выполнение простейших узоров по схемам.
Практическая работа	№ 40	Выполнение плотного вязания по кругу: круг, квадрат, шестиугольник.
Практическая работа	№ 41	Набор петель на спицы. Вязание полотна лицевыми петлями.
Практическая работа	№ 42	Вязание полотна изнаночными петлями. Закрытие петель последнего ряда.
Практическая работа	№ 43	Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями по схемам.
Практическая работа	№ 44	Вязание цветных узоров по схемам.

Практическая работа	№ 45	Оформление проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».
Практическая работа	№ 46	Вязание аксессуаров крючком.
Практическая работа	№ 47	Технология изготовления чехла для телефона. Составление эскиза.
Практическая работа	№ 48	Вязание чехла.
Практическая работа	№ 49	Вязание цветка для украшения к летнему наряду. Выбор эскиза.
Практическая работа	№ 50	Вязание цветка.
Практическая работа	№ 51	Вязание аксессуаров спицами.
Практическая работа	№ 52	Технология изготовления пояса. Выбор эскиза.
Практическая работа	№ 53	Вязание пояса.
Лабораторно-практическая работа	№ 54	Экономический расчёт.
Практическая работа	№ 55	Разработка электронной презентации в программе Microsoft Office Power Point.
Практическая работа	№ 56	Создание портфолио.

**Перечень
лабораторно-практических и практических работ.
7 класс «Технологии ведения дома»**

Название работы	№	Тема
Практическая работа	№ 1	Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».
Практическая работа	№ 2	Генеральная уборка кабинета технологии.
Лабораторно-практическая работа	№ 3	Творческий проект: «Умный дом».
Лабораторно-практическая работа	№ 4	Определение качества молока и молочных продуктов.
Практическая работа	№ 5	Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.
Практическая работа	№ 6	Определение качества меда.
	№ 7	Приготовление изделий из жидкого теста.
Практическая работа	№ 8	Приготовление изделий из пресного, слоёного теста.
Практическая работа	№ 9	Приготовление безалкогольных напитков.
Практическая работа	№ 10	Приготовление десертов, сладостей.
Практическая работа	№ 11	Сервировка сладкого стола.
Практическая работа	№ 12	Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.
Лабораторно-практическая работа	№ 13	Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
Практическая работа	№ 14	Снятие мерок.
Практическая работа	№ 15	Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.
Практическая работа	№ 16	Моделирование юбки с расширением книзу. Подготовка выкройки к раскрою.
Практическая работа	№ 17	Получение выкройки швейного изделия из журнала мод
Практическая работа	№ 18	Выполнение потайного подшивания с помощью

		приспособлений к швейной машине.
Практическая работа	№ 19	Выполнение окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.
Практическая работа	№ 20	Раскрой проектного изделия. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.
Практическая работа	№ 21	Прокладывание контурных и контрольных линий. Скалывание и сметывание деталей юбки. Проведение примерки. Устранение недочетов.
Практическая работа	№ 22	Обработка вытачек, боковых срезов юбки.
Практическая работа	№ 23	Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией.
Практическая работа	№ 24	Обработка складок.
Практическая работа	№ 25	Обработка верхнего среза юбки прямым притачным поясом.
Практическая работа	№ 26	Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.
Практическая работа	№ 27	Обработка нижнего среза. ВТО.
Практическая работа	№ 28	Подготовка ткани к росписи.
Практическая работа	№ 29	Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.
Практическая работа	№ 30	Выполнение декоративных эффектов в холодном батике.
Практическая работа	№ 31	Закрепление нитки на ткани. Выполнение шва «вперед иголку».
Практическая работа	№ 32	Выполнение швов «стебельчатый», «назад иголку».
Практическая работа	№ 33	Выполнение образцов швов: петельный, тамбурный, «петля с прикрепом», «полупетля с прикрепом».
Практическая работа	№ 34	Выполнение образцов швов: «козлик», «бархатный».
Практическая работа	№ 35	Выполнение образцов вышивки в технике крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.
Практическая работа	№ 36	Выполнение образца вышивки в технике крест по схеме.
Практическая работа	№ 37	Выполнение образцов вышивки французским узелком и рококо.
Практическая работа	№ 38	Выполнение образцов вышивки гладью.
Практическая работа	№ 39	Выполнение образцов вышивки гладью.
Лабораторно-практическая работа	№ 40	Выполнение образца вышивки атласными лентами.
Практическая работа	№ 41	Выполнение образцов вышивки лентами: «сетка», «шнурок», «стежок-бант».
Практическая работа	№ 42	Выполнение образцов вышивки лентами: крученая роза, роза «паутинка».
Практическая работа	№ 43	Составление технологической карты.
Практическая работа	№ 44	Разработка электронной презентации.
Практическая работа	№ 45	Составление портфолио.

**Перечень
лабораторно-практических и практических работ.
8 класс «Технологии ведения дома»**

Название работы	№	Тема
Лабораторно-практическая работа	№ 1	Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.
Лабораторно-практическая работа	№ 2	Изучение конструкций водопроводных смесителей.
Лабораторно-практическая работа	№ 3	Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.
Лабораторно-практическая работа	№ 4	Чтение простой электрической схемы.
Лабораторно-практическая работа	№ 5	Исследование параметров потребителей электроэнергии в быту.
Лабораторно-практическая работа	№ 6	Анализ необходимости покупки(полка книжная деревянная со стеклом).
Лабораторно-практическая работа	№ 7	Составление семейного бюджета.
Лабораторно-практическая работа	№ 8	Составление учётной книги школьника.
Лабораторно-практическая работа	№ 9	Исследование сертификата соответствия.
Лабораторно-практическая работа	№ 10	Исследование штрихового кода.
Лабораторно-практическая работа	№ 11	Исследование возможностей для бизнеса.
Лабораторно-практическая работа	№ 12	Составление профессиограммы.
Лабораторно-практическая работа	№ 13	Определение уровня своей самооценки.
Лабораторно-практическая работа	№ 14	Определение своих склонностей.
Лабораторно-практическая работа	№ 15	Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.
Лабораторно-практическая работа	№ 16	Оформление пояснительной записки.
Лабораторно-практическая работа	№ 17	Разработка электронной презентации.

