

Приложение
к основной образовательной программе
основного общего образования
МБОУ Кочкуровской СШ,
утвержденной приказом
от 29.06.2016 №159
(в действующей редакции)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

5-8 классы

(ФГОС ООО)

УМК под редакцией Н.В.Синица, В.Д.Симоненко

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

5 класс

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно -продуктивной деятельности;
- развитие способности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- общеучебные и логические действия (анализ, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (планирование, самоконтроль, рефлексия);

- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают формирование умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки;
- выполнять на универсальной шв.машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

6 класс

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно -продуктивной деятельности;
- развитие способности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- общеучебные и логические действия (анализ, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (планирование, самоконтроль, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают формирование умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной шв.машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертёж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застёжки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;

- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделия крючком и спицами.

7 класс

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно -продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные результаты изучения курса: *познавательные УУД:*

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- общеучебные и логические действия (анализ, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно -трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (планирование, самоконтроль, рефлексия);
- саморегуляция;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок.

Предметные результаты освоения курса предполагают формирование умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда;
- работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- выполнение на швейной машине технологических операций;
- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, по узловой обработке поясного изделия;
- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

8 класс

Личностные результаты

Обучающиеся научатся:

- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
- выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбию и ответственности за качество своей деятельности;
 - нравственно-эстетическая ориентация;

- бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
- рациональному ведению домашнего хозяйства;

Обучающиеся получают возможность научиться:

- овладению установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценке умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- осознавать необходимость общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- проявлению технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самоопределению в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планированию образовательной и профессиональной карьеры;
- осознанию необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- самооценке готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты

Обучающиеся научатся:

- алгоритмизированно планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;
- общеучебным и логическим действиям (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотезы и её обоснование);
- выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач;
- формулировать определения и понятия;
- приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы;
- отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и социального труда.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- определению адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- комбинированию известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них.

Предметные результаты

Обучающиеся ***научатся:***

- искать и рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- примерной экономической оценке возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

Обучающиеся *получают возможность научиться:*

- классифицировать виды и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- подбирать и применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения;
- рассчитывать себестоимость продукта труда;
- оценивать свои способности и готовность к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в организациях начального профессионального или среднего специального обучения;
- осознанию ответственности за качество результатов труда.

2. Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Растениеводство (8 ч) (осенние работы)

Основные теоретические сведения

Основные задачи сельскохозяйственного производства. Растениеводство. Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни, овощные культуры: сорта семена, способ посадки, уборка урожая. Условия необходимые для выращивания культур. Понятие «система обработки почвы». Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная. Осенние работы на пришкольном участке.

Практические работы Экскурсия на пришкольный участок. Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период. Уборка и учет урожая. Подготовка участка к обработке почвы. Осенняя обработка почвы. Очистка почвы от сорняков.

Технологии домашнего хозяйства (3 ч)

Оформление интерьера (2 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер кухни, столовой. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни-столовой с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Планировка кухни-столовой. Творческий проект «Планировка кухни-столовой. Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. *Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Проектная деятельность (4 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. Практические работы.

Выполнение эскизов проектов.

Творческий проект «Планировка кухни-столовой. Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Планировка кухни-столовой. Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни-столовой. Защита проекта.

Электротехника (1 ч.)

Бытовые электроприборы

Основные теоретические сведения Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Бытовые электроприборы на кухне.

Кулинария (15 ч)

Санитария и гигиена. (1 ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств.

Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Физиология питания. (1 ч). Здоровое питание.

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (13 ч)

Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей и фруктов. (3 ч)

Основные теоретические сведения

Виды овощей и фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей и фруктов, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей и фруктов. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. **Приготовление салата из вареных овощей.**

Блюда из яиц (1 ч.)

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Этикет. (1 ч.)

Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта

Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства текстильных материалов. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления

долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий. (4 ч)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы (2 ч) Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (2 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение

основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. *Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне» (8 ч) Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Художественные ремёсла (12 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (6 ч) Творческий проект

«Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (6 ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере.

Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места.

Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Растениеводство (8 ч) (весенние работы)

Основные теоретические сведения

Способы выращивания овощных культур. Понятия «однолетние зелёные культуры»,

«предшественствующие культуры». Технологические процессы возделывания овощных культур.

Разработка учебных проектов по выращиванию с/х, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

Практические работы Подготовка семян к посеву. Предпосевная обработка почвы.

Очистка почвы от сорняков. Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт.

Прополка и прореживание всходов овощных растений.

6 класс

Растениеводство (10 ч) осенние работы

Основные теоретические сведения

Понятия «сорт», «селекция». Требования к качеству сортов. Хозяйственно-биологические признаки сортов. Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Условия необходимые для выращивания культур. Виды овощей семейства паслёновые. Получение семян овощных культур. Виды овощей семейства тыквенные. Виды капустных овощей. Виды сооружений защищённого грунта.

Практические работы

Изучение сортов капусты белокочанной. Уборка картофеля. Уборка семенников капусты, столовой свеклы и моркови. Сбор урожая тыквы, кабачков, корнеплодов моркови и столовой свеклы. Подготовка фруктовых деревьев к зиме. Очистка почвы от сорняков.

Проектная деятельность (1 ч)

Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

Технологии домашнего хозяйства (4 ч)

Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере (2 ч)

Основные 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 совр. материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Практические работы

Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

Основные теоретические сведения Понятие о фито дизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

Практические работы. 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. Защита проекта.

Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома». (2ч)

Кулинария (15 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Основные 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.

Практические работы

Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Приготовление блюда из рыбы (Салата «Сельдь под шубой»)

Блюда из мяса (2 ч)

Основные 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.

Практические работы

Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.

Блюда из птицы (3 ч)

Основные 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.

Практические работы

Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Приготовление запеченной курицы.

Заправочные супы (1 ч) Основные теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при

приготовлении
Технология

заправочных

супов.

Виды

заправочных

супов.

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

Практические работы

Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Технология приготовления первых блюд. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (1ч)

Основные 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.

Практические работы

Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. Защита проекта.

Творческий проект «Приготовление семейного обеда». (4 ч)

Художественные ремёсла (14 ч)

Вязание крючком (4 ч) *Основные 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы.

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. Находить и представлять информацию об истории вязания. Вязание образцов по кругу.

Вязание спицами (4 ч)

Основные 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.

Практические работы. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Защита проекта.

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами». (7 ч)

Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)

Свойства текстильных материалов (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.

Конструирование швейных изделий (2ч)

Основные 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.

Практические работы 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.

Моделирование швейных изделий (2 ч)

Основные 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.

Практические работы Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.

Швейная машина (2 ч)

Основные теоретические сведения

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. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Практические работы. 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. Пришивать пуговицу. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий

Творческий проект «Наряд для обеда». (10 ч)

Основные теоретические сведения

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 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 (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). 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 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.

Практические работы 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: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие

детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик. Защита проекта

Растениеводство (8 ч) (весенние работы)

Основные теоретические сведения Особенности выращивания рассады овощных культур. Понятие «пикировка», технология пикировки семян. Выращивание капусты белокочанной. Правила безопасной работы на приусадебном участке.

Практические работы Пикировка семян капусты. Посев овощных культур. Закладка коллекционного участка овощных капустных растений.

7 класс

Растениеводство (10 ч) осенние работы

Основные теоретические сведения Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада: подготовительные работы, разметка территории, посадка сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Хранение корнеплодов.

Практические работы Посадка плодовых деревьев. Обрезка кустов смородины и малины. Сбор урожая корнеплодов и закладка их на хранение.

Проектная деятельность (1 ч)

Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения 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.

Практические работы. Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект «Декоративная рамка для фотографий»

Технологии домашнего хозяйства (6 ч)

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч.)

Основные теоретические сведения 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.

Практические работы Выполнение электронной презентации на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом».

Гигиена жилища. Бытовые электроприборы (3 ч.)

Основные теоретические сведения Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Практические работы. Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и

представлять информацию о 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. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Защита проекта.

Творческий проект «Декоративная рамка для фотографий» (2ч)

Кулинария (14 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)

Основные 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

Практические работы Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Приготовление творожной запеканки.

Мучные изделия. Изделия из жидкого теста (2 ч)

Основные 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.

Практические работы Определение качества мёда. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.

Виды теста и выпечки (2 ч)

Основные 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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практические работы Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные

приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.

Сладости, десерты, напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу.

Практические работы Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1 ч)

Основные 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.

Практические работы Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК. Защита проекта.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». (3 ч)

Художественные ремёсла (13 ч)

Вышивание (9 ч)

Основные 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.

Практические работы 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. Знакомиться с профессией вышивальщица. Защита проекта.

Творческий проект «Подарок своими руками». (4ч)

Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)

Свойства текстильных материалов (2 ч)

Основные теоретические сведения 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.

Практические работы 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.

Конструирование швейных изделий (2ч)

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

Практические работы 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.

Моделирование швейных изделий (1 ч)

Основные 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.

Практические работы 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. Находить и представлять информацию о выкройках.

Технология ручных и машинных работ (3ч)

Основные теоретические сведения Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Терминология ручных работ. Виды окантовочного шва: с закрытым срезом, с открытым срезом.

Практические работы Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов.

Технология изготовления швейных изделий **Творческий проект «Праздничный наряд». (8 ч)**

Основные теоретические сведения 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 шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. 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. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Защита проекта.

Растениеводство (8 ч) (весенние работы)

Основные теоретические сведения Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур: прививка черенком. Размножение ягодных кустарников черенками. Ягодные культуры, посадка и уход. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

Практические работы Уход за плодовыми деревьями. Подготовка рассадника, заготовка черенков и их посадка. Весенняя обрезка саженцев ягодных культур.

1. Содержание учебного предмета

Раздел I. «Творческий проект» (1 час).

Введение. Инструктаж по охране труда. Проектирование как сфера профессиональной деятельности

Раздел II. «Бюджет семьи» (7 часов).

Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса.

Практическая работа № 1 «Исследование потребительских свойств товара».

Практическая работа № 2 «Исследование составляющих бюджета своей семьи».

Раздел III. «Технологии домашнего хозяйства» (3 часа).

Инженерные коммуникации в доме. Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.

Раздел IV. «Электротехника» (13 часов).

Электрический ток и его использование. Электрические цепи. Потребители и источники электроэнергии. Электроизмерительные приборы. Организация рабочего места для электромонтажных работ. Электрические провода. Монтаж электрической цепи. Электроосветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы.

Творческий проект «Плакат по электробезопасности».

Раздел V. «Современное производство и профессиональное самоопределение» (11 часов).

Профессиональное образование. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Психические процессы, важные для профессионального самоопределения. Мотивы выбора профессии. Профессиональная проба.

Практическая работа № 3 «Моя профессиограмма».

Практическая работа № 4 «Определение уровня своей самооценки».

Практическая работа № 5 «Определение своих склонностей».

Творческий проект «Мой профессиональный выбор»

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

5класс

Разделы и темы	Количество часов
Растениеводство (осенние работы)	8
Проектная деятельность	2
Технологии домашнего хозяйства	3
Оформление интерьера.	2
Электротехника.	1
Творческий проект «Кухня моей мечты».	4
Кулинария	13
Санитария и гигиена.	1
Здоровое питание. Физиология питания.	1
Бутерброды, горячие напитки	2
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
Блюда из овощей	3
Блюда из яиц	1
Сервировка стола к завтраку. Этикет.	1
Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»	2
Создание изделий из текстильных материалов	18
Элементы материаловедения	2
Конструирование швейных изделий	4
Швейные ручные работы	2
Элементы машиноведения	2
Проект «Фартук для работы на кухне»	8
Художественные ремёсла	12
Декоративно-прикладное изделие для кухни	6
Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»	6
Растениеводство (весенние работы)	8
	68часов

6класс

Разделы и темы	Количество часов
Растениеводство (осенние работы)	8
Технологии домашнего хозяйства	2
Интерьер жилого дома.	1
Комнатные растения в интерьере	1

Проектная деятельность	3
Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома».	
Кулинария	15
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4
Блюда из мяса	2
Блюда из птицы	2
Заправочные супы	1
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1
Творческий проект «Приготовление семейного обеда».	2
Художественные ремёсла	15
Вязание крючком.	4
Вязание спицами.	4
Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами».	7
Создание изделий из текстильных материалов.	18
Свойства текстильных материалов.	2
Конструирование швейных изделий	2
Моделирование швейных изделий	2
Швейная машина	2
Технология изготовления швейных изделий	
Творческий проект «Наряд для обеда».	10
Растениеводство (весенние работы)	8
	68 часов

7класс

Разделы и темы	Количество часов
Растениеводство (осенние работы)	10
Проектная деятельность	1
Технологии домашнего хозяйства	6
Освещение жилого помещения.	1
Предметы искусства и коллекции в интерьере.	
Гигиена жилища. Бытовые электроприборы	3
Творческий проект «Умный дом».	2

Кулинария	14
Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4
Изделия из жидкого теста	2
Виды теста и выпечки	2
Сладости, десерты, напитки.	2
Сервировка сладкого стола. Этикет.	1
Творческий проект «Праздничный сладкий стол».	3
Художественные ремёсла	13

Вышивание	9
Творческий проект «Подарок своими руками».	4
Создание изделий из текстильных материалов	16
Свойства текстильных материалов	2
Конструирование швейных изделий	2
Моделирование швейных изделий	1
Технология ручных и машинных работ	3
Технология изготовления швейных изделий	
Творческий проект «Праздничный наряд».	8
Растениеводство (весенние работы)	8
	68 часов

8 класс

Разделы и темы	Количество часов
Творческий проект	1
Введение. Инструктаж по охране труда. Проектирование как сфера	1
Бюджет семьи	8
Способы выявления потребностей семьи.	1
Практическая работа № 1 «Исследование потребительских свойств товара»	1
Технология построения семейного бюджета.	1
Практическая работа № 2 «Исследование составляющих бюджета своей семьи».	1
Технология совершения покупок.	
Способы защиты прав потребителей.	1
Технология ведения бизнеса.	1
Зачётный урок по теме «Семейная экономика».	1
Технологии домашнего хозяйства	2
Инженерные коммуникации в доме.	1
Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.	1
Электротехника	12
1. Электрический ток и его использование. Электрические цепи.	1
2. Потребители и источники электроэнергии.	1
3. Электроизмерительные приборы.	1
4. Организация рабочего места для электромонтажных работ.	1
5. Электрические провода.	1
6. Монтаж электрической цепи.	1
7. Электроосветительные приборы.	1
8. Бытовые электронагревательные приборы.	1
9. Цифровые приборы.	1
10. Творческий проект «Плакат по электробезопасности».	1
11. Защита творческого проекта «Плакат по электробезопасности».	1
12. Зачётный урок по теме «Электротехника».	1
Современное производство и профессиональное самоопределение	13

Профессиональное образование.	1
Практическая работа № 3 «Моя профессиограмма».	1
Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.	1
Практическая работа № 4 «Определение уровня своей самооценки».	1
Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	1
Практическая работа № 5 «Определение своих склонностей».	1
Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.	1
Мотивы выбора профессии. Профессиональная проба.	
Творческий проект «Мой профессиональный выбор».	1
Оформление творческого проекта «Мой профессиональный выбор».	1
Защита творческого проекта «Мой профессиональный выбор».	1
Зачётный урок по теме «Современное производство и профессиональное самоопределение»	1
Итого	35