

Тимашевский район, хутор Танцура Крамаренко
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №6
имени Касьяненко Анны Филипповны
муниципального образования Тимашевский район

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
от «30» августа 2021г., протокол №1
Председатель педсовета
_____ М.В.Остапенко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ

НАПРАВЛЕНИЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

(указать учебный предмет, курс)

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

Количество часов: 238 часов

Учитель или группа учителей, разработчиков рабочей программы:
Евенко Нина Петровна, учитель технологии МБОУ СОШ № 6

Программа разработана в соответствии с требованием ФГОС основного
общего образования

с учетом примерной основной образовательной программы основного
общего образования

с учетом УМК А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М: Вентана-Граф, 2016.

I. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- 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 так же 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 современному 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.

Личностные результаты отражают сформированность, в том числе в части:

1. Патриотического воспитания ценностного отношения к отечественному культурному, историческому и научному наследию, понимания значения обществознания в жизни современного общества, способности владеть достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мирового и отечественного обществознания, заинтересованности в научных знаниях об устройстве мира и общества.

2. Гражданского воспитания и нравственного воспитания детей на основе российских традиционных ценностей представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе, готовности к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, выполнении экспериментов, создании учебных проектов, стремления к взаимопониманию и взаимопомощи в процессе этой учебной деятельности; готовности оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков.

3. Духовное и нравственное воспитание детей на основе российских традиционных ценностей осуществляется за счет развития у детей нравственных чувств

(честь, долг, справедливости, милосердия и дружелюбия), формирования выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, развития сопереживания и формирования позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам, расширения сотрудничества между государством и обществом, общественными организациями и институтами в сфере духовно-нравственного воспитания детей, в том числе традиционными религиозными общинами, содействия формированию у детей позитивных жизненных ориентиров и планов, оказания помощи детям в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных.

4. Приобщение детей к культурному наследию (Эстетическое воспитание) предполагает:

- эффективное использование уникального российского культурного наследия, в том числе литературного, музыкального, художественного, театрального и кинематографического;
- создание равных для всех детей возможностей доступа к культурным ценностям;
- воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;
- увеличение доступности детской литературы для семей, приобщение детей к классическим и современным высокохудожественным отечественным и мировым произведениям искусства и литературы;
- создание условий для доступности музейной и театральной культуры для детей;
- развитие музейной и театральной педагогики;
- поддержку мер по созданию и распространению произведений искусства и культуры, проведению культурных мероприятий, направленных на популяризацию российских культурных, нравственных и семейных ценностей;
- создание и поддержку производства художественных, документальных, научно-популярных, учебных и анимационных фильмов, направленных на нравственное, гражданско-патриотическое и общекультурное развитие детей;
- повышение роли библиотек, в том числе библиотек в системе образования, в приобщении к сокровищнице мировой и отечественной культуры, в том числе с использованием информационных технологий;
- создание условий для сохранения, поддержки и развития этнических культурных традиций и народного творчества.

5. Популяризации научных знаний среди детей (Ценности научного познания)

Мировоззренческих представлений соответствующих современному уровню развития науки и составляющих основу для понимания сущности научной картины мира; представлений об основных закономерностях развития природы, взаимосвязях человека с природной средой, о роли предмета в познании этих закономерностей;

познавательных мотивов, направленных на получение новых знаний по предмету, необходимых для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;

познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с учебными текстами, справочной литературой, доступными техническими средствами информационных технологий;

интереса к обучению и познанию, любознательности, готовности и способности к самообразованию, исследовательской деятельности, к осознанному выбору направленности и уровня обучения в дальнейшем.

6. Физического воспитания и формирования культуры здоровья осознания ценности жизни, ответственного отношения к своему здоровью, установки на здоровый образ жизни, осознания последствий и неприятия вредных привычек, необходимости соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни.

7. Трудового воспитания и профессионального самоопределения коммуникативной компетентности в общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; интереса к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний, осознанного выбора индивидуальной траектории продолжения образования с учётом личностных интересов и способности к предмету, общественных интересов и потребностей.

8. Экологического воспитания экологически целесообразного отношения к природе как источнику Жизни на Земле, основе её существования, понимания ценности здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью, осознания ценности соблюдения правил безопасного поведения при работе с веществами, а также в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;

Способности применять знания, получаемые при изучении предмета, для решения задач, связанных с окружающей природной средой, повышения уровня экологической культуры, осознания глобального характера экологических проблем и путей их решения посредством методов предмета;

Экологического мышления, умения - руководствоваться им в познавательной, коммуникативной и социальной практике.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- 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;
- ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же 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 современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природными хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

- 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.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а так же 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;

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 необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

темы лабораторно-практических и практических работ

5 класс:

Выпускник научится:

Раздел «Сельскохозяйственные технологии»

- Планировать весенние и осенние работы на учебно–опытническом участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей, проводить опыты и фенологические наблюдения.

- Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.

Раздел «Технологии животноводства»

- Выделять основные элементы технологий выращивания молодняка сельскохозяйственной птицы и выполнять подготовку кормов и кормление; заготовку дикорастущих растений для подкормки.

- Изготовлению кормушек и поилок, устройств для обогрева, инкубации.
- Знакомиться с современными технологиями животноводства (экскурсии на ближайшие животноводческие фермы).

Раздел «Оформление интерьера»

- Планировать и оформлять интерьер комнаты кухни.

Раздел «Кулинария»

- Организовывать рабочее место для кулинарных работ.
- Самостоятельно готовить простые кулинарные блюда: чай, кофе, какао, бутерброды, блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц.
- Соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма.
- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.
- Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов.
- Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.
- Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов.
- Оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

- Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией.
- Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- Выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий.
- Определять и исправлять дефекты швейных изделий.
- Выполнять художественную отделку швейных изделий.
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

- Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата.
- Планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта.
- Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Раздел «Художественные ремесла»

- Изучать различные виды техники лоскутного шитья.
- Изготавливать шаблоны, подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры для создания лоскутного изделия.
- Изготавливать образцы лоскутных узоров.
- Находить и предоставлять информацию об истории лоскутного шитья.

6 класс:

Выпускник научится:

Раздел «Сельскохозяйственные технологии»

- Осваивать общие приемы выращивания травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценки их состояния, выбраковки, подготовки к зиме, выбирать экземпляры и заготавливать материал для размножения, подготавливать участок и посадки.
- Определять примерный объем производства продукции и рассчитывать площадь под культуры с учетом потребностей семьи, определять планируемый доход, прибыль.
- Составлять план размещения культур на участке с учетом севооборотов
- Оценивать возможности реализации излишков растениеводческой продукции.

Раздел «Технологии животноводства»

- Осваивать основные технологические приёмы в молочном скотоводстве: ручное доение, первичную обработку молока, ведение простейшего зоотехнического учета, уход за молодняком.

Раздел «Интерьер жилого дома»

- Находить и предоставлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.
- Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов.
- Выполнять презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

Раздел «Кулинария»

- Организовывать рабочее место для кулинарных работ;
- Определять свежесть рыбы, срок годности рыбных консерв.
- Определять качество мяса.
- Различным способом тепловой кулинарной обработки мяса, рыбы.
- Готовить бульоны и заправочные супы.
- Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы и мяса.
- Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.
- Соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.
- Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма.
- Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.
- Приготавливать обед в походных условиях.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

- Изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией.
- Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- Изучать устройство современной бытовой швейной машины.
- Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.
- Снимать мерки с фигуры человека.
- Выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий.
- Строить чертеж швейного изделия.
- Рассчитывать количество ткани на изделие.

- Определять и исправлять дефекты швейных изделий.
- Стачивать изделие и выполнять отделочные работы.
- Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

- Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата.
- Планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта.
- Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Раздел «Художественные ремесла»

- Подбирать крючки, спицы и нитки для вязания.
- Вязать образцы.
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

7 класс:

Выпускник научится:

Раздел «Сельскохозяйственные технологии»

- Выбирать культуры для выращивания рассадным способом и в защищенном грунте.
- Современным устройствам простых сооружений защищенного грунта, последовательностью и правилами выполнения основных технологических приемов выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте.
- Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, разрабатывать форму дневника наблюдений, осуществлять посев и посадку, уход за растениями, проведение наблюдений, уборку и учет урожая, анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.

Раздел «Технологии животноводства»

- Описывать технологию производства животноводческой продукции на небольшой ферме.
- Находить и анализировать технологическую информацию в литературе по животноводству.
- Изучать профессиограммы животноводческих профессий. Проводить самодиагностику.
- Осуществлять уход за кроликами, их кормление.
- Изготавливать поилки и кормушки, производить заготовку кормов.
- Составлять рационы, рассчитывать годовой запас кормов.
- Взвешивать и измерять животных.
- Отбирать и подбирать животных для размножения.
- Изучать профессиограммы животноводческих профессий.

Раздел «Интерьер жилого дома»

- Находить и предоставлять информацию об устройстве современного освещения жилого помещения.
- Выполнять презентацию на тему «Освещение жилого дома», «Умный дом».
- Выполнять генеральную уборку дома.

Раздел «Электротехника»

- Находить и предоставлять информацию о видах и функциях климатических приборов.
- Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

- Организовывать рабочее место для кулинарных работ;
- Определять качество молока и молочных продуктов.
- Определять срок годности молока.
- Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.
- Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.
- Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями.
- Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюда из творога.
- Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.
- Приготавливать изделия из разных видов теста.
- Подбирать инструменты и приспособления для изготовления изделий из теста.
- Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.
- Соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.
- Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма.
- Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

- Изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией.
- Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- Изучать устройство современной бытовой швейной машины.
- Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.
- Снимать мерки с фигуры человека.
- Выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий.
- Строить чертеж швейного изделия.
- Рассчитывать количество ткани на изделие.
- Определять и исправлять дефекты швейных изделий.
- Стачивать изделие и выполнять отделочные работы.
- Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Раздел «Художественные ремесла»

- Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.
- Выполнять образцы вышивки гладью и крест.
- Выполнять эскизы, создавать схемы для вышивки в технике крест.
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
- Подбирать материалы и инструменты для росписи ткани.
- Подготавливать ткань к росписи.

- Создавать эскизы росписи по ткани.
- Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

- Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата.
- Планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта.
- Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

8 класс:

Выпускник научится:

Раздел «Интерьер жилого дома»

- Характеризовать основные элементы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах.
- Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

- Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети.
- С устройством и принципом действия стиральной машины-автомат, электрического фена.
- Со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.
- Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

- Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата.
- Планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта.
- Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации.

II. Содержание учебного предмета.

Рабочая программа по учебному курсу «Технология» для 5-8 классов соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 17.12.2010 N 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования») и ООП ООО МБОУ СОШ № 6.

Разработана с учетом УМК А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М: Вентана-Граф, 2015. Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: - М.:

Просвещение, 2010. - (Стандарты второго поколения), составленной в соответствии с требованиями ФГОС и примерной программы «Технология».

Учебный предмет «Технология» изучается с 5 по 8 класс из расчёта 2 ч в неделю в 5 классе – 68 ч, 6 классе – 68 ч, 7 классе – 68 ч и 1 часа в неделю в 8 классе – 34 ч (всего 238 ч).

В связи с перераспределением времени между разделами, с учетом недостаточной материально – технической базой и ввиду несоответствия с ООП школы раздел «Технологии животноводства» (примерная программа предусматривает 38 часов), «Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве » (примерная программа предусматривает 32 часа) в комбинированной программе уменьшен объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии до 12 часов «Технологии животноводства», до 6 часов «Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве».

Раздел 1. Кулинария (24 часа)

Тема 1. Санитария и гигиена (1 час)

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

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания (1 час)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

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

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолепти-ческие и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из

яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей (2 часа)

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

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

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический

состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов (2 часа)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 7. Блюда из птицы

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Примерная тема практической работы

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Тема 8. Блюда из мяса (2 часа)

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

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству

готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 10. Заправочные супы (2 часа)

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

Тема 11. Изделия из теста (2 часа)

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

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формирования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 12. Сервировка стола. Этикет (3 часа)

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (60 часов)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (8 часов)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение свойств нитей основы и утка.

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

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения (8 часов)

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление

строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий (10 часов)

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий (4 часа)

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (30)

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;

- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутах ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (24 часа)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 часа)

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 часа)

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 3. Лоскутное шитье (4 часа)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной

пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Роспись ткани (2 часа)

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Примерная тема лабораторно-практической работы Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 5. Вязание крючком (4 часа)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 6. Вязание на спицах (4 часа)

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 4. Технологии домашнего хозяйства (10 часов)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 часа)

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема 2. Интерьер жилого дома (6 часов)

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища,

отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере (2 часа)

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 5. Электротехника (14 часов)

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической

энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа)

Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности (26 часов)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

Раздел 1. Направление «Сельскохозяйственные технологии» Технологии растениеводства (34 часа)

Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур (16 часов)

Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах.

Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семенами, подготовка семян к посеву.

Почва – основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы».

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.

Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологической чистоте продуктов растениеводства.

Виды и применение севооборотов. Понятия «урожай», «урожайность». Учет урожайности. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулетних культур.

Подзимние посевы и посадки.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Весенний период

Планирование весенних работ на учебно – опытном участке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост), выбор инструментов, разметка и поделка гряд, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений. Составление схемы простых севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно – декоративных растений, уход за ними.

Осенний период

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

Тема 2. Технологии выращивания плодовых и ягодных растений культур (8 часов)

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в свое регионе. Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Осенний период

Уход за земляникой и ягодными кустарниками, оценка их состояния, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров и заготовка материала для размножения, подготовка участка и осенние посадки розеток земляники. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.

Тема 3 . Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте (4 часа)

Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Особенности выращивания основных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом и в защищенном грунте.

Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Весенний период

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, установка пленочных укрытий, теплиц, проведение подкормки. Разработка конструкции и изготовление простейших сооружений для защищенного грунта.

Тема 4. Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве (1 час)

Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Источники информации по растениеводству. Расчёт основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве, маркетинге.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Определение примерного объёма производства продукции и расчёт площади под культуры с учётом потребностей семьи с использованием справочной литературы. Определение планируемого дохода, прибыли.

Тема 5. Профессиональное образование и профессиональная карьера (1 час)

Современные профессии в растениеводстве. Понятие о региональном рынке труда в сельскохозяйственной сфере. Возможности построения карьеры в сельскохозяйственной сфере.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Ознакомление с профессиограммами профессий растениеводства. Оценка своих склонностей и способностей. Обсуждение профессиональных планов.

Раздел 2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве (22 часа)

Тема 1. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения (16 часов)

Выявление и формулирование проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, местных фермерских хозяйствах. Выбор и обоснование темы опыта.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.

Поиск информации, составление плана опыта, подготовка посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений, уборка и учет урожая, анализ результатов, формулирование выводов и рекомендаций.

Тема.2 Исследования социальной направленности (6 часов)

Выбор тем исследований на основе анализа потребностей и спроса на рынке товаров и услуг в сфере растениеводства; потребностей школьных кабинетов в наглядных пособиях; проблем в производстве растениеводческой продукции в личных подсобных хозяйствах жителей села, социально незащищенных групп населения; проблем в озеленении территорий детских садов, больниц и других социальных объектов.

Технологии изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.

Изучение потребности школьных кабинетов в наглядных материалах, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания, заготовка растительного материала, изготовление гербариев, консервирование натуральных образцов.

Изучение эффективности применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке, выявление потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы и ухода за растениями, разработке новых видов ручных инструментов, приспособлений для повышения эффективности труда на учебно- опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, коллективный анализ и оценка возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда.

Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур личном подсобном хозяйстве своего села и оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы исследования по повышению культуры растениеводства в личных подсобных хозяйствах села (распространение новых сортов и видов сельскохозяйственных культур).

Выращивание сортового посадочного материала, распространение его с рекомендациями по выращиванию.

Выращивание посадочного материала и посадка декоративных растений на территории различных объектов села.

Раздел 3. Технологии животноводства (8 часов)

Тема 1. Основы птицеводства. Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы (2 часа)

Животноводства и его структура. Основные направления животноводства в регионе. Понятие о технологии получения животноводческой продукции, ее основные элементы: содержание животных, кормление, разведение, ветеринарная защита.

Птицеводство. Биологические и хозяйственные особенности основных видов сельскохозяйственной птицы: кур, уток, гусей, индеек. Новые виды птицы для продуктивного разведения: японские перепела, цесарки, страусы. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной птицы, способы поддержания оптимальной температуры, необходимые корма, организация кормления.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.

Изготовление кормушек и поилок, устройств для обогрева цыплят; инкубация в небольших инкубаторах; уход за молодняком; подготовка кормов и кормление; заготовка дикорастущих растений для подкормки птицы.

Тема 2. Основы молочного скотоводства (2 часа)

Молочное и мясное скотоводство, его развитие в регионе. Крупный и мелкий рогатый скот. Основные породы, понятие о технологическом цикле производства молока. Понятие «рацион» и «нормы кормления», составление примерных рационов по образцам, ручное доение, первичная обработка молока на ферме.

Выращивание телят. Основные периоды в жизни телят, особенности ухода и кормления в эти периоды, особенности кормления телочек и бычков.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.

Уход за телятами, ручная выпойка, приготовление сенного настоя, чистка кожи телят, взвешивание, определение суточных приростов массы, подготовка кормов и кормление.

Примерная оценка экстерьера коровы, козы. Ручное доение, первичная обработка молока, ведение простейшего зоотехнического учета.

Тема 3. Кролиководства (2 часа)

Биологические особенности и условия содержание кроликов.

Кормление, требования к кормам. Понятие о классификации кормов, их питательности. Составление рационов по образцам, правила замены кормов в рационе. Размножение кроликов. Наиболее распространенные болезни, их признаки и профилактика.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ.

Уход за кроликами, их кормление. Изготовление поилок и кормушек, заготовка кормов. Взвешивание и измерение животных, оценка экстерьера. Отбор и подбор животных для размножения.

Тема 4. Организация домашней или школьной животноводческой мини-фермы (1 час)

Основные элементы технологии получения животноводческой продукции: содержание, кормление, разведение, ветеринарная защита, непосредственное получение продукции. План создания животноводческой фермы: выбор вида животных, пути их приобретения, требования к помещению и его примерный план, организация кормления и ухода, получение приплода. Понятие о кормовой базе, определение источников кормов. Экологические проблемы животноводства. Механизация технологических процессов в животноводстве.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Описание технологии производства животноводческой продукции на небольшой ферме. Экскурсии на животноводческие фермы.

Тема 5. Профессиональное образование и профессиональная карьера (1 час)

Профессии в животноводстве, их востребованность в регионе. Перспективы изменения характера труда в животноводстве. Пути получения профессий, связанных с животноводством.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Изучение профессиограмм животноводческих профессий. Самодиагностика.

Раздел 4. Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве (6 часов)

Тема 1. Опытническая работа в животноводстве (3 часа)

Правила проведения опытов с животными. Комплектование опытной и контрольной групп. Проведение наблюдений, их фиксация, ведение дневников наблюдений. Особенности проведения опытов по кормлению и условиям содержания животных.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Выбор темы опыта на основе анализа потребностей школьной фермы или личных подсобных хозяйств. Отбор животных, составление плана опыта, разработка формы дневника наблюдений. Проведение наблюдений, обсуждение результатов опыта, формулирование выводов и рекомендаций.

Тема 2. Исследование социальной направленности (3 часа)

Возможные пути выявления проблем, сбора необходимой информации. Проведение социологических мини – опросов и маркетинговых исследований. Простейшие экономические расчеты в животноводстве.

Примерные темы лабораторно – практических и практических работ

Сбор информации и выявление проблем, связанных с производством животноводческой продукции в семье, в личных подсобных хозяйствах своего села, на школьной ферме.

Выбор тем и разработка плана исследований (структура животноводства в приусадебных хозяйствах, оценка экономической эффективности производства основных продуктов животноводства в личных хозяйствах, анализ породного состава и рекомендации по его улучшению, рекомендации по повышению качества животноводческой продукции и т.д.).

III. Тематическое планирование.

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
		5	6	7	8
1	Сельскохозяйственные технологии				
	Технологии растениеводства (34 часа)	16	8	10	-
	Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур	16	-	-	-
	Технологии выращивания плодовых и ягодных культур	-	6	6	-
	Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте	-	-	4	-
	Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве	-	1	-	-
	Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	1	-	-
2	Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве (22 часа)	6	8	8	-
	Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения	4	6	6	-
	Исследования социальной направленности	2	2	2	-
3	Технологии животноводства (6 часов)	2	2	4	-
	Основы птицеводства выращивания молодняка сельскохозяйственной птицы	2	-	-	-
	Основы молочного скотоводства	-	2	-	-
	Кролиководство	-	-	2	-
	Организация домашней животноводческой мини – фермы	-	-	1	-
	Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	1	-
4	Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве (8 часов)	2	2	2	-
	Опытническая работа в животноводстве	1	1	1	
	Исследования социальной направленности	1	1	1	-
5	Технологии домашнего хозяйства (10 часов)	2	2	2	4
	Интерьер кухни столовой	2	-	-	-
	Интерьер жилого дома	-	-	-	-
	Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекций в интерьере			1	
	Гигиена жилища			1	
	Экология жилища				2
	Водоснабжение и канализация в доме				2

6	Кулинария (24 часа)	8	8	8	-
	Санитария и гигиена	1	-	-	-
	Физиология питания	1	-	-	-
	Блюда из яиц бутерброды, горячие напитки	2	-	-	-
	Блюда из овощей и фруктов	2	-	-	-
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
	Блюда из рыбы и морепродуктов	-	2	-	-
	Блюда из мяса	-	2	-	-
	Заправочные супы	-	2	-	-
	Виды теста и выпечки	-	-	2	-
	Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
	Сервировка стола. Этикет	-	1	2	-
	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	1	-	-
7	Создание изделий из текстильных материалов (60 часов)	22	22	16	-
	Свойство текстильных материалов	4	2	2	-
	Конструирование швейных изделий	4	4	2	-
	Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
	Швейная машина	4	2	2	-
	Технология изготовления швейных изделий	10	12	8	-
8	Художественные ремесла (24 часа)	8	8	8	
	Декоративно – прикладное искусство	2	-	-	-
	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства	2	-	-	-
	Лоскутное шитье	4	-		-
	Роспись ткани	-	-	2	
	Вязание крючком	-	4	-	-
	Вязание на спицах	-	4	-	-
	Вышивание	-	-	6	-
9	Семейная экономика (6 часов)	-	-	-	6
	Бюджет семьи				6

10	Электротехника (14 часов)	-	-	2	12
	Бытовые электроприборы	-	-	2	6
	Электромонтажные и сборочные технологии				4
	Электротехнические устройства с элементами автоматики				2
11	Современное производство и профессиональное самоопределение (4 часа)	-	-	-	4
	Сфера производства и разделение труда	-	-	-	2
	Профессиональное образование и профессиональная карьера				2
12	Технологии творческой и опытнической деятельности. (26 часов)	2	8	8	8
	Исследовательская и созидательная деятельность	2	8	8	8
	Всего: 238 часов	68	68	68	34

5 класс

Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся	Основные направления воспитательной деятельности
Сельскохозяйственные технологии (осенний период). Технологии растениеводства.	8	Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.	8		п. 5, 6, 7, 8
		Вводный урок. Технология как учебная дисциплина. Растениеводство и его структура. Пр.р. Планирование	2	Планировать весенние и осенние работы на учебно – опытническом участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и	

		осенней работы на учебно-опытном участке.		уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей, проводить опыты и фенологические наблюдения.	
		Осенняя обработка почвы. Пр.р. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений.	2	Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки. Профессиональное самоопределение.	
		Севообороты. Понятие «урожай» и «урожайности». Учет урожайности. Пр.р. Уборка и учет урожая овощей, закладка на хранение.	2		
		Почва. Характеристика основных типов почв, плодородие почвы. Пр.р. Подзимние посевы и посадки.	2		
Технология животноводства	2	Основы птицеводства выращивания молодняка сельскохозяйственной птицы	2		п. 5, 6, 7, 8
		Животноводство и его структура. Птицеводство. Пр.р. Описание технологии производства животноводческой	2	Выделять основные элементы технологий выращивания молодняка сельскохозяйственной птицы и выполнять подготовку кормов и кормление; заготовку дикорастущих растений для подкормки; изготовление кормушек и поилок, устройств для обогрева; инкубацию. Знакомиться с современными технологиями	

		продукции на небольшой ферме.		животноводства (экскурсии на ближайшие животноводческие фермы).	
Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве.	2	Опытническая работа в животноводстве. Правила проведения опытов с животными. Пр.р. Разработка формы дневника наблюдений.	2	Выбирать тему опыта на основе анализа потребностей школьной фермы или личных подсобных хозяйств. Отбирать животных, составлять план опыта, разрабатывать форму дневника наблюдений. Проводить наблюдения, обсуждать результаты опыта, формулировать выводы и рекомендации.	п. 5, 6, 7, 8
Технологии домашнего хозяйства	2	Оформление интерьера	2	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах	п. 4, 5, 6, 7, 8
		Интерьер кухни столовой. Оборудование кухни. Проектная деятельность. Пр.р. Выполнение эскиза интерьера кухни.	2		
Кулинария	8	Санитария и гигиена. Физиология питания. Пр.р. Составление	2	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и	п. 4, 5, 6, 7, 8

		индивидуального режима питания на основе пищевой пирамиды.		микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях	
		Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки. Пр.р. Приготовление и оформление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	2	Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам. Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе». Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе	
		Блюда из фруктов и овощей. Пр.р. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.	2	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по	

				инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.	
		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр.р. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши. Готовить гарнир из макаронных изделий. Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий. Определять консистенцию блюда	
Создание изделий из текстильных материалов	22	Свойство текстильных материалов	4	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей.	п. 4, 5, 6, 7, 8
		Классификация текстильных волокон. Пр.р. Определение	2	Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани.	

		направления долевой нити в ткани, лицевой стороны ткани.		Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани.	
		Текстильные материалы и их свойства. Пр.р. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	2	Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований	
		Конструирование швейных изделий	4		
		Изготовление выкройки. Пр.р. Снятие мерок и изготовление выкройки.	2	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	
		Подготовка выкройки к раскрою. Пр.р. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	2	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)	
		Швейная машина	4		
		Современная бытовая швейная машина. Пр.р. Упражнения в шитье на швейной машине.	2	Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины.	
		Основные операции при машинной обработке	2	Включать и выключать маховое колесо. Наматывать	

		изделия. Пр.р. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек.		нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Чистить и смазывать швейную машину. Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине. Овладевать безопасными приемами труда	
		Технология изготовления швейных изделий	10		
		Раскрой швейного изделия. Пр.р. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой швейного изделия.	2	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками.	
		Швейные ручные работы. Пр.р. Изготовление образцов ручных работ.	2	Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.	

		Влажно-тепловая обработка ткани. Пр.р. Проведение влажно-тепловых работ.	2	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.	
		Классификация машинных швов. Пр.р. Обработка проектного изделия.	2	Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладевать безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки	
		Последовательность изготовления швейных изделий. Пр. р. Обработка проектного изделия.	2		
Художественные ремёсла	8	Декоративно-прикладное искусство. Экскурсия в краеведческий музей.	2	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ. Посещать музей этнографии	п. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

		Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Пр.р. Создание графической композиции	2	Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др. Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам	
		Лоскутное шитьё. Пр.р. Изготовление образцов лоскутных узоров.	2	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.	
		Технология изготовления лоскутного изделия. Пр.р. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.	2	Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы	
Технологии творческой и опытнической деятельности	2	Понятие о творческой проектной деятельности. Пр.р. Творческий проект по разделам. Презентация и защита творческого проекта.	2	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декоративными растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготавливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы	п. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

				карнавальных, костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности	
Сельскохозяйственные технологии (весенний период). Технологии растениеводства.	8	Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.	8		п. 5, 6, 7, 8
		Способы размножения растений. Пр.р. Размножение семенами, подготовка семян к посеву.	2	Планировать весенние и осенние работы на учебно – опытническом участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей , проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки. Профессиональное самоопределение.	
		Основные приемы ухода за растениями. Пр.р. Приемы весенней обработки почвы.	2		
		Технология и средства защиты растений. Пр.р.Проведение фенологических наблюдений.	2		
		Виды и применение севооборота. Учет урожайности.	2		
Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве	6	Выбор и обоснование темы опыта. Пр.р. Поиск информации, составление плана.	2	Изучать эффективность применения имеющихся ручных орудий труда на учебно – опытном участке, выявлять потребности в совершенствовании ручных орудий для обработки почвы и ухода за растениями, разработке новых видов ручных инструментов, приспособлений для	п. 5, 6, 7, 8

ве				повышения эффективности труда на учебно–опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, проводить коллективный анализ и оценку возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда.	
		Анализ результатов, выводы, рекомендации. Пр.р. Разработка формы дневника наблюдений.	2		
		Выбор темы исследования. Пр.р. Технология изготовления гербария.	2	Собирать информацию об урожайности основных сельскохозяйственных культур в личном подсобном хозяйстве своего села и оценивать эффективность производства основных видов растениеводческой продукции. Анализировать проблемы. Выбирать и обосновывать тему исследования по повышению культуры растениеводства в личных подсобных хозяйствах села (распространение новых сортов и видов сельскохозяйственных культур).	
Итого	68				

6 класс

Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся	Основные направления воспитательной деятельности
Сельскохозяйственные технологии. Технологии растениеводства.	8	Технологии выращивания плодовых и ягодных культур	8		п. 5, 6, 7, 8
		Группировка и характеристика плодовых и ягодных	2	Осваивать общие приемы выращивания травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценки их состояния, выбраковки, подготовки к зиме,	

		растений. Пр.р. Отбор посадочного материала. Подготовка участка к посадке.		выбирать экземпляры и заготавливать материал для размножения, подготавливать участок и посадки. Определять примерный объем производства продукции и рассчитывать площадь под культуры с учетом потребностей семьи, определять планируемый доход, прибыль. Составлять план размещения культур на участке с учетом севооборотов. Оценивать возможности реализации излишков растениеводческой продукции в регионе. Знакомиться с профиограммами профессий растениеводства. Оценивать свои склонности и способности. Строить профессиональный план.	
		Технология выращивания ягодных кустарников. Пр.р. Уход за ягодными кустарниками. Заготовка материала для размножения. Посадка.	2		
		Технология выращивания плодовых растений. Пр.р. Уход за плодовыми растениями.	2		
		Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке. Профессиональное образование и профессиональная карьера.	2		
Технология животноводств а	2	Основы молочного скотоводства	2		п. 5, 6, 7, 8
		Молочное и мясное скотоводство.	2	Осваивать основные технологические приёмы в молочном скотоводстве: ручное доение, первичную	

		Пр.р. Уход за телятами.		обработку молока, ведение простейшего зоотехнического учета, уход за молодняком.	
Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве.	2	Исследования социальной направленности. Пр.р. Разработка исследовательского проекта.	2	Выбирать тему опыта на основе анализа потребностей школьной фермы или личных подсобных хозяйств. Отбирать животных, составлять план опыта, разрабатывать форму дневника наблюдений. Проводить наблюдения, обсуждать результаты опыта, формулировать выводы и рекомендации.	п. 5, 6, 7, 8
Технологии домашнего хозяйства	2	Оформление интерьера	2	Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий. Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере. Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты	п. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
		Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере. Пр.р. Изготовление макета оформления окна.	2		
Кулинария	8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пр.р. Приготовление блюд из рыбы.	2	Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определять срок годности рыбных консервов. Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических	п. 4, 5, 6, 7, 8

				операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы. Разделять соленую рыбу. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинным способами. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд	
		Блюда из мяса. Пр.р. Приготовление блюда из мяса.	2	Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса. Определять качество мяса органолеп-тическими и лабораторными методами. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.). Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Готовить натуральную рубленую массу из мяса. Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса. Планировать последовательность технологических операций. Проводить самооценку качества приготовленного блюда по картам контроля.	

				Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Планировать время на приготовление выбранного блюда	
		Заправочные супы. Пр.р. Приготовление заправочного супа.	2	Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон для заправочного супа. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд	
		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Пр.р. Составление меню. Приготовление обеда. Сервировка стола.	2	Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Овладевать навыками эстетического оформления стола. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». Выполнять проект «Праздничный стол»	
Создание изделий из текстильных материалов	22	Свойство текстильных материалов	2	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон.	п. 4, 5, 6, 7, 8

				Находить информацию о новых свойствах современных тканей.	
		Классификация текстильных химических волокон. Пр.р. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	2	Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований	
		Конструирование швейных изделий	4		
		Понятие о плечевой одежде. Снятие мерок. Пр.р. Снятие мерок.	2	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.	
		Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Пр.р. Построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.	2	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)	
		Моделирование швейных изделий.	2		
		Моделирование плечевой одежды. Пр.р. Моделирование выкройки проектного	2	Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов. Находить информацию о современных направлениях моды.	

		изделия.		Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды. Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы. Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою	
		Швейная машина	2		

		Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины. Пр.р. Устранение дефектов машинной строчки.	2	Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Чистить и смазывать швейную машину. Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине. Овладевать безопасными приемами труда	
		Технология изготовления швейных изделий	12		
		Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным	2	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.	

		рукавом. Пр.р. Раскрой швейного изделия.		Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.	
		Ручные работы. Виды машинных операций. Пр.р. Изготовление образцов ручных и машинных работ.	2	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.	
		Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Пр.р. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.	2	Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.	
		Технология обработка срезов подкройной обтачкой. Пр.р. Обработка горловины и застежки проектного изделия.	2	Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Овладевать безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки	
		Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия. Окончательная отделка изделия. Пр.р. Обработка боковых и нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.	2		

		Творческий проект «Наряд для семейного обеда». Пр.р. Разработка проекта.			
Художественные ремёсла	8	Вязание крючком. Основные виды петель. Вязание полотна. Пр.р. Вывязывание полотна из столбиков без накида.	2	Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком	п. 4, 5, 6, 7, 8
		Вязание по кругу. Пр.р. Выполнение плотного вязания по кругу.	2		
		Вязание спицами. Пр.р. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.	2	Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платьев. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах	
		Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Пр.р. Разработка схем жаккардового узора на ПК.	2		
Технологии творческой и опытнической деятельности	8	Понятие о творческой проектной деятельности. Пр.р. Организационно-подготовительный этап.	2	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декоративными растениями.	п. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

		Составление технологической последовательности выполнения проекта. Пр.р. Технологический этап выполнения творческого проекта.	2	Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготавливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы карнавальных, костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности	
		Изготовление изделия. Перечень критериев оценки. Пр.р. Изготовление изделия. Экономическое и экологическое обоснование.	2		
		Защита проекта. Пр.р. Презентация проекта.	2		
Сельскохозяйственные технологии	6	Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве	6	Планировать весенние и осенние работы на учебно – опытническом участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки. Профессиональное самоопределение.	п. 5, 6, 7, 8
		Выбор и обоснование темы опыта. Пр.р. Поиск информации, составление плана опыта.	2		
		Подготовка посевного и посадочного материала. Пр.р. Посев и посадка. Уход за растениями.	2		

		Анализ результатов, выводы, рекомендации. Пр.р. Разработка формы дневника наблюдений.	2		
Исследования социальной направленности	2	Выбор темы исследования. Пр.р. Технология изготовления гербария.	2	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декоративными растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготавливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы карнавальных, костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности	п. 5, 6, 7, 8
Итого	68				

7 класс

Раздел	Количество часов	Темы	Количество часов	Основные виды деятельности обучающихся	Основные направления воспитательной деятельности
Сельскохозяйственные технологии. Технологии	10	Технологии выращивания плодовых и ягодных культур	6		п. 5, 6, 7, 8

растениеводств а. (осенний период)					
		Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона. Пр.р. Технологией выращивания ягодных кустарников.	2	Познакомиться с основными видами и сортами ягодных и плодовых культур региона, технологией выращивания ягодных кустарников, правилами безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями, способами размножения плодовых деревьев, профессиями, связанными с выращиванием плодовых и ягодных культур. Ухаживать за плодовыми деревьями и ягодником, подготавливать сад и ягодник к зиме, познакомиться с правилами сбора и хранения плодов и ягод. Обрабатывать почву. Выбирать ручные орудия труда для обработки почвы. Составлять план выполнения проекта, подготавливать необходимый материал и оборудование.	
		Строение плодового дерева. Отбор посадочного материала. Пр.р. Уход за плодовыми деревьями.	2		
		Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве. Пр.р. Обработки почвы.	2		
Технологии животноводств а.	4	Кролиководство. Пр.р. Составление рациона питания.	2	Осуществлять уход за кроликами, их кормление. Изготавливать поилки и кормушки, проводить заготовку кормов. Составлять рацион, рассчитывать годовой запас кормов. Взвешивать и измерять животных. Отбирать и подбирать животных для размножения.	п. 5, 6, 7, 8

		Организация домашней животноводческой мини – фермы. Профессиональное образование и профессиональная карьера.	2	Описывать технологию производства животноводческой продукции на небольшой ферме. Находить и анализировать технологическую информацию в литературе по животноводству. Изучать профессиограммы животноводческих профессий. Проводить самодиагностику.	
Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве.	2	Исследования социальной направленности. Пр.р. Разработка исследовательского проекта.	2	Выбирать тему опыта на основе анализа потребностей школьной фермы или личных подсобных хозяйств. Отбирать животных, составлять план опыта, разрабатывать форму дневника наблюдений. Проводить наблюдения, обсуждать результаты опыта, формулировать выводы и рекомендации.	п. 5, 6, 7, 8
Технологии домашнего хозяйства	2	Интерьер жилого дома	2	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. 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	п. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

		Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища. Пр.р. Генеральная уборка кабинета технологии.	2		
Электротехника	2	Бытовые электроприборы. Пр.р. Творческий проект «Умный дом»	2	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	п. 5, 6, 7, 8
Кулинария	8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Пр.р. Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов.	2	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания.	п. 4, 5, 6, 7, 8
		Виды теста и выпечки. Пр.р. Приготовление блюда из песочного,	2	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Находить и представлять информацию.	

		слоеного, заварного теста.		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. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов, блинчиков и оладий, «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста. Дегустировать и определять качество готового блюда.	
		Сладости, десерты, напитки. Пр.р. Приготовление сладких блюд и напитков.	2	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. Пр.р. Разработка меню. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения.	2	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.	
Создание изделий из текстильных материалов	14	Свойства текстильных материалов	2		п. 4, 5, 6, 7, 8
		Классификация текстильных волокон животного происхождения. Пр.р. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	2	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	2		
		Конструирование поясной одежды. Пр.р. Снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия.	2	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.	2		
		Моделирование поясной одежды. Пр.р. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.	2	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.	
		Швейная машина	2		
		Технология ручных и машинных работ. Пр.р. Изготовление образцов ручных и машинных работ.	2	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Изготовление образцов машинных швов.	
		Технология изготовления швейных изделий	6		
		Технология изготовления поясного изделия. Пр.р.Раскрой проектного изделия.	2	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять	
		Изготовление проектного изделия. Пр.р. Изготовление проектного изделия.	2		

		Творческий проект «Праздничный наряд». Пр.р. Разработка проекта.	2	подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. 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. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.	
Художественные ремёсла	8	Ручная роспись тканей	2	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	п. 4, 5, 6, 7, 8
		Ручная роспись тканей. Пр.р. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	2		
		Вышивание.	6		
		Ручные стежки и швы на их основе. Пр.р. Выполнение образцов швов.	2	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.	
		Вышивание счетными швами. Пр.р. Выполнение образца вышивки швом крест.	2		

		Вышивание по свободному контуру. Пр.р. Выполнение образцов вышивки гладью.	2	Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.	
Технологии творческой и опытнической деятельности.	8	Понятие о творческой проектной деятельности. Пр.р. Организационно-подготовительный этап.	2	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.	п. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
		Составление технологической последовательности выполнения проекта. Пр.р. Технологический этап выполнения творческого проекта.	2		
		Изготовление изделия. Перечень критериев оценки. Пр.р. Изготовление изделия. Экономическое и экологическое обоснование.	2		
		Защита проекта. Пр.р. Презентация проекта.	2		
Сельскохозяйственные технологии. Технологии растениеводства. (весенний	4	Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте.	4		п. 5, 6, 7, 8

период)					
		Технология выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Пр.р. Выбор и посадка культур.	2	Познакомиться с технологией рассадного способа выращивания растений, ее значением, оборудованием для выращивания рассады. Выбирать культуры для выращивания рассадным способом, подготавливать и высевать семена, высаживать рассаду в открытый грунт. Знакомиться с видами укрывных материалов, защитой растений от болезней и вредителей. Подготавливать грядки. Ухаживать за растениями.	
		Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, покровки. Пр.р. Выполнение основных технологических приемов выращивания растений.	2		
Сельскохозяйственные технологии	6	Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве	6		п. 5, 6, 7, 8
		Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Пр.р. Выбор и обоснование темы.	2	Планировать весенние и осенние работы на учебно – опытническом участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей, проводить опыты и фенологические наблюдения.	
		Подготовка посевного и посадочного материала. Пр.р. Посев и посадка. Уход за растениями.	2	Оценивать урожайность основных культур и	

		Анализ результатов, выводы, рекомендации. Пр.р. Разработка формы дневника наблюдений.	2	сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки. Профессиональное самоопределение.	
Исследования социальной направленности	2	Исследования социальной направленности. Пр.р. Разработка исследовательского проекта.	2	Изучать эффективность применения имеющихся ручных орудий труда на УОУ, выявлять потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы и ухода за растениями, разработке новых видов ручных инструментов, Приспособлений для повышения эффективности труда на УОУ и в личном подсобном хозяйстве. Собирать информацию об урожайности основных сельскохозяйственных культур. Анализировать проблемы. Выбирать и обосновывать тему исследования по повышению культуры растениеводства.	п. 5, 6, 7, 8
Итого	68				

8 класс

Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся	Основные направления воспитательной
Проектная деятельность.	1	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	1	Выбирать тему опыта на основе анализа потребностей школьника. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия. Проводить наблюдения, обсуждать результаты, формулировать выводы и рекомендации.	п. 5, 6, 7, 8

Семейная экономика.	5	Источники семейных доходов и бюджет семьи.	1	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	п. 5, 6, 7, 8
		Технология построения семейного бюджета.	1		
		Технология совершения покупок.	1		
		Способы защиты прав потребителей.	1		
		Технология ведения бизнеса.	1		
Технологии домашнего хозяйства	4	Инженерные коммуникации в доме.	2	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц	п. 5, 6, 7, 8
		Система водоснабжения и канализации.	2		
Электротехника	12	Бытовые электроприборы.	1	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.	п. 5, 6, 7, 8
		Электронагревательные приборы, их характеристики.	1		
		Отопительные электроприборы.	1		
		Электронные приборы.	1		
		Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин - автоматов, фена.	1		

		Пути экономии электрической энергии в быту.	1		
		Электромонтажные и сборочные технологии.	1	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.	
		Виды источников тока и приемников электрической энергии.	1		
		Понятие об электрической цепи. Виды проводов.	1		
		Инструменты для электромонтажных работ.	1		
		Электротехнические устройства с элементами автоматики. Пр.р. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.	2		
Семейная экономика.	6	Бюджет семьи. Пр.р. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.	2	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	п. 3, 5, 6, 7, 8

		Технология построения семейного бюджета. Пр.р. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи.	2	возможную индивидуальную трудовую деятельность	
		Технология совершения покупок. Пр.р. Анализ качества и потребительских свойств товара.	2		
Современное производство и профессиональное самоопределение	4	Сферы производства и разделение труда. Пр.р. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»	п. 2, 5, 6, 7
		Профессиональное образование и профессиональная карьера. Пр.р. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.	2	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	
Исследовательская и созидательная деятельность	8	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Пр.р. Обоснование темы творческого проекта.	2	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	п. 5, 6, 7, 8

		Поиск и изучение информации.		работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта	
		Последовательность проектирования. Пр.р. Разработка нескольких вариантов проекта.	2		
		Банк идей. Реализация проекта. Пр.р.Выполнение проекта.	2		
		Оценка проекта. Пр.р. Защита проекта.	2		
Итого	34				
Итого	238				

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания

методического объединения

учителей гуманитарного цикла МБОУ СОШ №6

от " ____ " августа 2021 года №1

_____ / Романенко К.И.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

_____ / Мальченко А.С.

_____ 2021 года

