

Муниципальное образование Щербиновский район
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 9 имени Героя Советского Союза И. Ф. Лубянецкого
муниципального образования Щербиновский район
станция НовоЩербиновская



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

Уровень образования (базовый) – основное общее образование 5-8 класс
Количество часов : 5 класс – **68 ч.**; 2 часа в неделю;
6 класс – **68 ч.**; 2 часа в неделю;
7 класс – **68 ч.**; 2 часа в неделю;
8 класс – **34 ч.**; 1 час в неделю;

Учитель Федина Ирина Геннадьевна

Программа разработана на основе авторской программы: Технология. Программа 5-8 классы (авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. М. Вентана-Граф.2015 г., учебник Технология. Технологии ведения дома 5-7 класс – авт. Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф» 2015 г. Учебник Технология 8 класс – авт. В.Д. Симоненко, А.А. Электов. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф» 2015 г. и общеобразовательной общеразвивающей программы технической направленности «Промышленный дизайн. Проектирование материальной среды» Авторы: Саакян С.Г., Рыжов М.В. -(с) ФНФРО 2019г., в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

1. Планируемые результаты изучения направления

«Технология ведения дома»

Личностные: формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развитию 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 позиции будущей социализации и стратификации;

воспитание 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 учетом 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, сознание необходимости общественно-полезного труда как условие безопасной и активной социализации;

формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работы или проекта с учетом общности интересов и возможности членов трудового коллектива;

проявление техника-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; самооценка готовности предпринимательской деятельности в сфере технологии, 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 обучающихся

Метапредметные результаты:

самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познавательной – трудовой деятельности;

определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов комбинирование известных алгоритмов технического или технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

выявление потребности, проектирование и создание проектов 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 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; подбора аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы, и другие базы данных;

организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;

оценивание правильности выполнения новой задачи, собственных возможностей ее 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, умения применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практики и профессиональной ориентации.

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

В познавательной сфере:

-осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирования целостного представления 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 и промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведения наблюдений эксперимента под руководством учителя; объяснения явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

-уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

-развитие умение применять технологии представления, преобразование и использование информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

-овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правила выполнения графической документации, 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 обоснование технологий 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 учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособления и оборудования с учетом требований технологий и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составления операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдении 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 обоснования способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду конкретной предметной деятельности; осознания ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий связанными с изученными технологиями и 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 предпринимательской деятельности;
- стремление к экономике 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 учетом 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 учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать или 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 решений и осуществления выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивания 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 операции с помощью машин и механизмов; достижений необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

-соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;

-сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

Раздел. Технологии растениеводства.

Выпускник научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного приусадебного участка;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений края
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;*
- *применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой) на примере комнатных декоративных культур и садовых растений приусадебного участка;*
 - *определять виды удобрений и способы их применения;*
 - *проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;*
 - *выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);*
 - *применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.*

Раздел «Кулинария»

5класс

выпускник *научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

6класс

выпускник *научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

7класс

выпускник *научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и кисломолочных продуктов, выпечку из теста, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

5класс

выпускник *научится:*

- производить простейшие исследования свойств 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.

6класс

выпускник *научится:*

- распознавать текстильные материалы из химических волокон; подбирать ткань по волокну составу для различных швейных изделий;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели плечевых швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

7класс

выпускник *научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели поясных швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

выпускник *научится*:

- 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 «Современное производство и профессиональное самоопределение»

8класс

выпускник *научится*:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

ученик *получит возможность научиться*:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

2.Содержание учебного предмета «Технология»

Базисный учебный (общеобразовательный) план школы включает 238 учебных часов.

В том числе: 5 и 6 класс – по 68 ч, из расчёта 2 часа, 7 класс – 68 ч (письмо министерства образования и науки Краснодарского края от 17.07.2015 г. № 47-10474/15-14 «О рекомендациях по составлению рабочих программ учебных предметов, курсов и календарно-тематического планирования»), 8 класс – 34 ч, из расчёта 1 час в неделю.

Рабочая программа создана путём комбинации программы «Технология. Сельскохозяйственный труд» авторской программы «Технология» Синица Н.В., Самородский П.С и общеобразовательной общеразвивающей программы технической направленности «Промышленный дизайн. Проектирование материальной среды» Авторы: Саакян С.Г., Рыжов М.В. -(с) ФНФРО 2019г.

. В 5-8 классах сокращены часы раздела «Технология домашнего хозяйства»- 1 ч, «Кулинария»-6 часов, «Создание изделий из текстильных материалов»-11 часов, «Художественные ремесла» -2 часа, «Технология творческой и опытнической деятельности» 7 часов, в 8 классе в разделе «Электротехника» - 5 часов в связи с отсутствием материально-технической базы.

5 класс

Раздел «Растениеводство»(16 часов.)

Осенний период (8час)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Весенний период(3час)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда. Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, петрушка, календула, настурция, космея.

Творческая, проектная деятельность (5 час)

Творческий проект «Праздник первого салата».

Изучение ранних сортов салата. Подготовка посевного материала. Посадка. Технология выращивания ранних сортов салата. Уход за посадками. Защита проекта

6 класс

Раздел «Растениеводство».(16часов)

Осенние работы (8часов)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (4 час)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Варианты объектов труда.

Редис, свекла, морковь, капуста, картофель.

Выращивание плодовых и ягодных культур (4 час)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины, подготовка участка под плантацию земляники, осенние посадки розеток земляники.

Варианты объектов труда.

Земляника, малина.

Весенние работы (3часов)

Выращивание цветочно-декоративных культур (1 час)

Основные теоретические сведения.

Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня и цветочно-декоративных культур для выращивания. Подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

Выращивание плодовых и ягодных культур (2 час)

Основные теоретические сведения

Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.

Практические работы.

Подвязка и укорачивание стеблей малины, удобрение и обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости в проведении мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями.

Варианты объектов труда

Земляника, малина.

Творческая, проектная деятельность (5 час)

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Технология выращивания выбранных культур.

Практические работы.

Выбор и обоснование темы проекта, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений за развитием растений, заготовка растительного материала, защита проекта.

Варианты тем проектов.

Создание коллекционных отделов учебно-опытного участка (луковичные культуры, лекарственные растения, полевые культуры).

7 класс

Раздел «Растениеводство» (16 час) Осенние работы 8час

Выращивание плодовых и ягодных культур (3 час)

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

Практические работы. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

Варианты объектов труда

Малина, смородина, крыжовник, яблоня, груша, слива.

Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве (2час)

Основные теоретические сведения. Устройство, принцип действия, назначение и правила эксплуатации минитракторов, мотоблоков. Техника безопасности при работе с малогабаритной сельскохозяйственной техникой. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.* Экологический аспект применения сельскохозяйственной техники. Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве.

Практические работы.

Обработка почвы с помощью малогабаритной сельскохозяйственной техники, ознакомление с основными видами почвообрабатывающей техники и строением рабочих органов, определение качества механизированной обработки почвы.

Варианты объектов труда.

Минитрактор, мотоблоки.

Выращивание декоративных деревьев и кустарников (3час)

Основные теоретические сведения. Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников своего региона. Понятие о ландшафтном дизайне. Охрана редких дикорастущих растений своего региона. Правила безопасного труда в декоративном садоводстве. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.

Практическая деятельность.

Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур, составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке, выбор и подготовка посадочного материала, посадка деревьев и кустарников.

Варианты объектов труда

Декоративные кустарники и деревья.

«Растениеводство. Весенние работы (8час)

Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте (3 часа)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

Варианты объектов труда.

Свекла, томаты, сладкий перец, сельдерей, астры, тагетес.

Творческая, проектная деятельность (5 час)

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Выполнение основных приемов ухода за растениями, выбор необходимых ручных орудий и инструментов. Поиск недостающей информации.

Практические работы.

Выбор и обоснование темы проекта, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимых материалов и оборудования, разработка технологической карты. Защита проекта.

Варианты объектов труда.

Выращивание рассады томатов.

8 КЛАСС

Растениеводство (8 часов) Осенние работы 4(часа)

Выращивание плодовых и ягодных культур Осенние работы (2 час)

Основные теоретические сведения.

Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур.

Практические работы

Чтение почвенных карт. Выбор участка под закладку плодового сада, его разметка, подготовка и заправка ям, посадка саженцев плодовых деревьев. Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод. Первичная переработка плодово-ягодной продукции.

Варианты объектов труда.

Яблони, груши, сливы, облепиха, арония.

Творческая, проектная деятельность (2 час)

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве- выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Технологии выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. *Правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве.*

Практические работы.

Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в ЛПХ своего села. Оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции в ЛПХ. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы проекта по повышению культуры растениеводства в ЛПХ (распространение новых сортов). Составление плана выполнения проекта.

Варианты объектов труда (тем проектов)

Портрет приусадебного хозяйства в нашем селе, проблемы картофелеводства в нашем регионе

Растениеводство. Весенние работы (4 часа)

Выращивание декоративных деревьев и кустарников (2час)

Основные теоретические сведения.

Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников своего региона. Понятие о ландшафтном дизайне. Охрана редких дикорастущих растений своего региона. Правила безопасного труда в декоративном садоводстве. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.

Практическая деятельность.

Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур, составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке, выбор и подготовка посадочного материала, посадка деревьев и кустарников.

Варианты объектов труда

Декоративные кустарники и деревья.

Выращивание растений в защищенном грунте.(2 час)

Основные теоретические сведения.

Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и *способы его поддержания*. Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект. Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.

Практическая деятельность.

Выбор видов защищенного грунта для учебно-опытного участка и личного подсобного хозяйства, устройство сооружений защищенного грунта (парников, теплиц, тоннельных укрытий), выбор культур для выращивания в защищенном грунте, составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями; выбор удобрений, приготовление растворов, подкормка растений; выбор малотоксичных пестицидов для защиты растений от болезней и вредителей, выполнение необходимых расчетов и приготовление рабочих растворов заданной концентрации, обработка растений, расчет себестоимости агропродукции, выращенной в защищенном грунте и планируемого дохода.

Варианты объектов труда

Зеленные культуры, огурцы, томаты, перец, лук.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой **5 класс (1 ч)**

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру:

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

Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 2. Интерьер жилого дома

6 класс (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Изготовление макета оформления окон.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

6 класс (1 ч)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Технологии выращивания комнатных растений. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

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

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Тема 4. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере

7 класс (1 ч)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации. Систематизация коллекции, книг.

Тема 5. Гигиена жилища

7 класс (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема 6. Экология жилища

8 класс (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно - вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме

8 класс (1 ч)

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

5 класс (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

7 класс (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

8 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при использовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

8 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Общее понятие об электрической схеме. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Индивидуальные средства защиты. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

8 класс (1 ч)

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

5 класс (1 ч)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

5 класс (1 ч)

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

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

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад).

Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Технология приготовления и оформление бутербродов, горячих напитков (чай, кофе, какао).

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

5 класс (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Технология приготовления и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

5 класс (1 ч)

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

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение содержания нитратов в овощах. Технология приготовления и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Тема 6. Блюда из яиц

5 класс (1ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц.

Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

5 класс (1 ч)

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

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

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

6 класс (2 ч)

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

рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования обработке при рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Лабораторно-практические и практические работы Технология приготовления блюда из рыбы и морепродуктов.

Тема 9. Блюда из мяса

6 класс (2ч)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы.

Технология определения доброкачественности мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюда из мяса

Тема 10. Блюда из птицы

6 класс (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Технология приготовления блюда из птицы.

Тема 11. Заправочные супы

6 класс (2ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология приготовления заправочного супа.

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

6 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

7 класс (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Технология определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочного супа, молочной каши или блюда из творога

Тема 14. Изделия из жидкого теста

7 класс (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Тема 15. Виды теста и выпечки

7 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста.

Тема 16. Сладости, десерты, напитки

7 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.

Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

7 класс (2 ч)

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

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

IV. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс (4 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.

Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно - практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

6 класс (2 ч)

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

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

7 класс (2 ч)

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

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

Тема 2. Конструирование швейных изделий

5 класс (4ч)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.

Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.

Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.

Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

6 класс (4 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

7 класс (2ч)

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды.

Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно -практические и практические работы. Изготовление выкроек

для образцов ручных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

6 класс (2 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

7 класс (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

5 класс (1ч)

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

6 класс (2 ч)

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

7 класс (1 ч)

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

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс (9 ч)

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов в разутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс (6 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной детали — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительных (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застежки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка

среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

7 класс (7 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Выполнение прорезной петли пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

V. Раздел «Художественные ремёсла»

Тема . Лоскутное шитьё

5 класс (4ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Вязание крючком

6класс (3 ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 5. Вязание спицами

6 класс (3 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Тема 6. Ручная роспись тканей

7 класс (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 7. Вышивание

7 класс (6 ч)

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест.

V. Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. Бюджет семьи

8 класс (6 ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

VI. Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

8 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. *Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс (2 ч)

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии. *Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление по единому тарифно квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

VII. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс (25ч)

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» -1 час

Творческий проект по разделу «Кулинария». -1 час

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». - 2 часа

Творческий проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Объект из будущего» 10 часов

1. Введение. Формирование команд.

Знакомство с методикой генерирования идей с помощью карты ассоциаций.

Построение карты ассоциаций

2. Урок рисования (перспектива, линия, штриховка) Презентация идеи продукта группой.

3. Изучение основ скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, Построение простых геометрических тел.

4. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга.

5. Создание прототипа объекта промышленного дизайна. Презентация идеи продукта группой.

6. Создание макета из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковка объекта, имитация готового к продаже товара.

7. Изучение основ скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объёма.

8. Создание подробного эскиза проектной разработки в технике скетчинга.

9. Изучение техники маркерного и цифрового скетча.

10. Урок рисования (способы передачи объёма, светотень)

Творческий проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Пенал» 10 часов

1. Формирование команд. Анализ формообразования промышленного изделия

2. Сравнение разных типов пеналов, выявление связи функции и формы.

2. Натурные зарисовки промышленного изделия

4. Выполнение натуральных зарисовок пенала в технике скетчинга..

5. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия.

6. Фиксация идей в эскизах и плоских макетах

7. Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона

8. Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона

9. Испытание прототипа. Внесение изменений в макет

10. Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». - 1 час

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Проект в технике скетчинга», «Построение карты ассоциаций», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

6 класс (25 ч)

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

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

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» -1 час

Творческий проект по разделу «Кулинария». -2 часа

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». - 1 час

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». - 1 час

Творческий проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Объект из будущего» 10часов

1. Введение. Формирование команд.

Знакомство с методикой генерирования идей с помощью карты ассоциаций.

Построение карты ассоциаций

2. Урок рисования (перспектива, линия, штриховка) Презентация идеи продукта группой.

3. Изучение основ скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, Построение простых геометрических тел.

4. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга.

5. Создание прототипа объекта промышленного дизайна. Презентация идеи продукта группой.

6. Создание макета из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковка объекта, имитация готового к продаже товара.

7. Изучение основ скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объёма.

8. Создание подробного эскиза проектной разработки в технике скетчинга.

9. Изучение техники маркерного и цифрового скетча.

10. Урок рисования (способы передачи объёма, светотень)

Творческий проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Пенал» 10 часов

1. Формирование команд. Анализ формообразования промышленного изделия
2. Сравнение разных типов пеналов, выявление связи функции и формы.
2. Натурные зарисовки промышленного изделия
4. Выполнение натуральных зарисовок пенала в технике скетчинга..
5. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия.
6. Фиксация идей в эскизах и плоских макетах
7. Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона
8. Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона
9. Испытание прототипа. Внесение изменений в макет
10. Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией

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

7 класс (26 ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.

Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». (1 час)

Творческий проект по разделу «Кулинария». (2 часа)

Творческий проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Объект из будущего»- 10 часов

1. Введение. Формирование команд.

Знакомство с методикой генерирования идей с помощью карты ассоциаций.

Построение карты ассоциаций

2. Урок рисования (перспектива, линия, штриховка) Презентация идеи продукта группой.

3. Изучение основ скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, Построение простых геометрических тел.

4. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга.

5. Создание прототипа объекта промышленного дизайна. Презентация идеи продукта группой.

6. Создание макета из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковка объекта, имитация готового к продаже товара.

7. Изучение основ скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объёма.

8. Создание подробного эскиза проектной разработки в технике скетчинга.

9. Изучение техники маркерного и цифрового скетча.

10. Урок рисования (способы передачи объёма, светотень)

Творческий проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Пенал» - 10 часов

1. Формирование команд. Анализ формообразования промышленного изделия

2. Сравнение разных типов пеналов, выявление связи функции и формы.
2. Натурные зарисовки промышленного изделия
4. Выполнение натуральных зарисовок пенала в технике скетчинга..
5. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия.
6. Фиксация идей в эскизах и плоских макетах
7. Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона
8. Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона
9. Испытание прототипа. Внесение изменений в макет
10. Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».(1 час)

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».(2 часа)

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

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

8 класс (8 ч)

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

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

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

Тематическое планирование 5 класс (68ч.)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел. Растениеводство. (16 часов.) Осенние работы 8 часов Тема «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур».(8 ч.)		
Тема «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур». (8 ч.)	1.Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. 2.Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке 3.Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. 4 Технологии выращивания луковичных растений. 5. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов. 6.П.Р1. Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян. 7. П.Р2. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий (осенняя обработка почвы) 8. П.Р3. Подготовка участка к зиме, подзимый посев семян, посадка луковиц	Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы уборки урожая, обработки почвы с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Оценивать урожайность культур. Описывать типы почв. Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы выращивания растений, обработки почвы с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Проводить опыты и фенологические наблюдения.
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 ч)		
Тема «Интерьер жилого дома» (1ч)	Понятие об интерьере. П.Р. 4 Разработка плана размещения оборудования на кухне, столовой.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера
Раздел «Электротехника» (1 ч)		

<p>Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)</p>	<p>П.Р.5 Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
--	--	---

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18ч)

<p>Тема «Свойства текстильных материалов» (4 ч)</p>	<p>1.Классификация текстильных волокон. 2.Ткацкие переплетения. 3.П.Р. 14 Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. 4.Профессии: оператор прядильного производства, ткач.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p>
---	--	--

		Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий» (4ч)	<p>1. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.</p> <p>2. П.Р.15 Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.</p> <p>3. П.Р.16 Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>4. П.Р.17 Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>
Тема «Швейная машина» (1 ч)	1. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (9 ч)	<p>1. П.Р.18 Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити.</p> <p>2. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.</p> <p>3. П.Р.19 Выкраивание деталей швейного изделия.</p> <p>4. Критерии качества кроя.</p> <p>5. Понятие о стежке, строчке, шве.</p> <p>6. П.Р.20 Изготовление образцов ручных работ.</p> <p>7. Основные операции при ручной обработке изделия.</p> <p>8. П.Р. 21 Правила выполнения ВТО.</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым открытым срезом и вподгибку с</p>

	9.Классификация машинных швов	<p>закрытым срезом); смётывание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
<p>Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности»</p> <p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» кейс «Объект из будущего» (10 часов)</p>		
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»</p> <p>(10часов)</p>	<p>1. Введение. Формирование команд. Знакомство с методикой генерирования идей с помощью карты ассоциаций. П.р. 22 Построение карты ассоциаций</p> <p>2. Урок рисования (перспектива, линия, штриховка)П.Р.23 Презентация идеи продукта группой.</p> <p>3. Изучение основ скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, П.Р.24 Построение простых геометрических тел.</p> <p>4. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга.</p> <p>5. Создание прототипа объекта промышленного дизайна П.Р.25 Презентация идеи продукта группой.</p> <p>6. П.Р.26 Создание макета из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковка объекта, имитация готового к продаже товара.</p> <p>7. Изучение основ скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объёма.</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». <i>Творческий проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Объект из будущего»</i></p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

	<p>8. П.Р. 27 Создание подробного эскиза проектной разработки в технике скетчинга.</p> <p>9. Изучение техники маркерного и цифрового скетча.</p> <p>10. П.Р.28 Урок рисования (способы передачи объёма, светотень)</p>	
<p>Тема «Художественные ремёсла» (4 ч)</p>		
Тема «Лоскутное шитьё» (4 ч)	<p>1.Возможность лоскутной пластики, ее связь с направлением моды.</p> <p>2.Традиционные узоры в лоскутном шитье.</p> <p>3.Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.</p> <p>4.П.Р.29 Лоскутное шитье по шаблонам.</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера.</p> <p>Знакомиться с профессией вышивальщица</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</p> <p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» КЕЙС «Пенал» 10 часов</p>		
1. Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» КЕЙС «Пенал» 10 часов	<p>1.Формирование команд. Анализ формообразования промышленного изделия</p> <p>2. П.Р. 30 Сравнение разных типов пеналов, выявление связи функции и формы.</p> <p>3. Натурные зарисовки промышленного изделия</p> <p>4. П.Р.31 Выполнение натуральных зарисовок пенала в технике скетчинга..</p> <p>5. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия.</p> <p>6. П.Р. 32 Фиксация идей в эскизах и плоских макетах</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Пенал»Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать продукт проекта и электронную презентацию</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p>

	<p>7. ПР 33 Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона</p> <p>8. П.Р.34 Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона</p> <p>9. П.Р. 35 Испытание прототипа. Внесение изменений в макет</p> <p>10. П.Р.36 Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией</p>	<p>Защищать творческий проект</p>
<p>Раздел «Кулинария» (8 ч)</p>		
<p>Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)</p>	<p>1.Понятия «санитария» и «гигиена». П.Р.6 Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.</p> <p>Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи</p>
<p>Тема «Физиология питания» (1 ч)</p>	<p>1.Питание как физиологическая потребность. П.Р.7 Состав пищевых продуктов.</p>	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и</p>

		дневного рациона
Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)	1.П.Р.8 Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. 2П.Р. 9.Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Технология приготовления, подача кофе.	<p>Готовить и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки</p>
Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (1 ч)	1.Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. П.Р.10 Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p>

<p>Тема «Блюда из овощей и фруктов» (1 ч)</p>	<p>1. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. П.Р.11 Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов</p>
<p>Тема «Блюда из яиц» (1ч)</p>	<p>1.Значение яиц в питании человека. П.Р.12 Технология приготовления блюд из яиц.</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах</p>

		хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (1 ч)	1.П.Р. 13 Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Раздел. Растениеводство 8 часов. Весенние работы		
Тема «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур».(3 часа)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»5 часов		
Тема «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур».(3 часа	1.П.Р. 37 Планирование весенних работ на учебно-опытном участке 2.П.Р. 38 Посев и посадка цветочно-декоративных растений. 3.П.Р.39 Посев и посадка овощей	Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы выращивания растений, обработки почвы с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»5 часов		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» 5 часов	1.П.Р.40 Творческий проект «Праздник первого салата» 2.П.Р.41 Изучение ранних сортов салата. 3.П.Р.42 Подготовка посевного материала. Посадка.	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.

	4.П.Р.43 Технология выращивания ранних сортов салата Уход за посадками 5.Защита проекта «Праздник первого салата»	Защищать творческий проект
--	---	----------------------------

6 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел. Растениеводство (16час) Осенние работы 8 часов		
Тема «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур». (2ч.)	Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. П.Р.1 Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка	Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы уборки урожая, обработки почвы с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Оценивать урожайность культур.
Тема. «Выращивание плодовых и ягодных культур» (4часа).	Характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта, их характеристика. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технология выращивания ягодных кустарников и земляники. П.Р.2 Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарника ,подготовка к зиме.	Описывать типы почв. Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы выращивания растений, обработки почвы с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Проводить опыты и фенологические наблюдения.
Тема. Творческая, проектная деятельность. (2часа)	П.Р.3 Творческий проект «Изготовление гербария лекарственных растений» Защита проекта	Выполнять проект. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	П.Р.4 Интерьер жилого помещения	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.
Тема «Комнатные растения в интерьере» (1 ч)	Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера. П.Р.5 Уход за растениями в кабинете технологии	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. П.Р. 12 Виды нетканых материалов из химических волокон Изучение их свойств.	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		химических волокон
Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. П.Р.13 Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. П.Р.14 Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>
Тема «Моделирование одежды» (2 ч)	<p>Понятие о моделировании одежды. П.Р.15 Моделирование формы выреза горловины.</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства</p>
Тема «Швейная машина» (2 ч)	<p>Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы</p>	<p>Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (6 ч)	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.</p> <p>Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.</p> <p>Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.</p> <p>Основные операции при ручных работах</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).</p> <p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.</p> <p>Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p> <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>Проводить примерку проектного изделия.</p> <p>Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</p> <p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» кейс «Объект из будущего» (10 часов)</p>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» кейс «Объект из будущего» (10	<p>1. Введение. Формирование команд.</p> <p>Знакомство с методикой генерирования идей с помощью карты ассоциаций.</p> <p>П.р. 16 Построение карты ассоциаций</p> <p>2. Урок рисования (перспектива, линия, штриховка)</p> <p>П.Р17 Презентация идеи продукта группой.</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
часов)	<p>3. Изучение основ скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, П.Р.18 Построение простых геометрических тел.</p> <p>4. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга.</p> <p>5. Создание прототипа объекта промышленного дизайна П.Р.19 Презентация идеи продукта группой.</p> <p>6. П.Р.20 Создание макета из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковка объекта, имитация готового к продаже товара.</p> <p>7. Изучение основ скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объёма.</p> <p>8. П.Р. 21 Создание подробного эскиза проектной разработки в технике скетчинга.</p> <p>9. Изучение техники маркерного и цифрового скетча.</p> <p>10. П.Р.22 Урок рисования (способы передачи объёма, светотень)</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Творческий проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Объект из будущего»</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект</p>
Тема «Художественные ремёсла» (6ч)	<p>Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком.</p> <p>П.Р. 23 Основные виды петель для вязания крючком. Вязание полотна.</p> <p>П.Р.24 Вязание по кругу крючком</p> <p>П.Р.25 Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель</p> <p>П.Р.26 Вязания полотна лицевыми и изнаночными петлями.</p> <p>П.Р.27 Вязание цветных узоров.</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания.</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы крючком.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания</p>
Раздел «Кулинария» (10 ч)		
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2ч)	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.</p> <p>П.Р.6 Технология приготовления блюд из рыбы.</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		<p>операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
Тема «Блюда из мяса» (2 ч)	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. П.Р.7 Технология приготовления блюд из мяса.</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
Тема «Блюда из птицы» (2 ч)	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. П.Р. 8 Технология приготовления блюд из птицы</p>	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Заправочные супы» (2 ч)	Значение супов в рационе питания. П.Р. 9 Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	П.Р. 10 Меню обеда. Сервировка стола к обеду. П.Р. 11 Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» КЕЙС «Пенал» 10 часов		
1. Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» КЕЙС «Пенал» 10 часов	1. Формирование команд. Анализ формообразования промышленного изделия 2. П.Р. 28 Сравнение разных типов пеналов, выявление связи функции и формы. 3. Натурные зарисовки промышленного изделия 4. П.Р.29 Выполнение натуральных зарисовок пенала в технике скетчинга.. 5. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. 6. П.Р. 30 Фиксация идей в эскизах и плоских макетах 7. ПР 31 Создание прототипа промышленного изделия из бумаги	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>и картона</p> <p>8. П.Р.32 Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона</p> <p>9. П.Р. 33 Испытание прототипа. Внесение изменений в макет</p> <p>10. П.Р.34 Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Творческий проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Пенал»</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
Раздел « Растениеводство » (8 часов). Весенние работы		
<p>Тема « Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур 3 часа</p>	<p>Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних культур на семена</p> <p>Способы размножения многолетних цветочных растений.</p> <p>П.Р.35 Посадка корнеклубней георгин ,размножение растений делением куста</p>	<p>Обеспечивать умение работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p> <p>Планирование профессиональной карьеры.</p> <p>Составлять план и последовательность действий.</p> <p>Осуществлять поиск и выделение необходимой информацией. Осуществлять сбор информации.</p>
<p>Тема « Выращивание плодовых и ягодных культур» 2 часа</p>	<p>П.Р.36 Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводами.</p> <p>Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.</p>	<p>Обеспечивать умение работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p> <p>Планирование профессиональной карьеры.</p> <p>Составлять план и последовательность действий.</p> <p>Осуществлять поиск и выделение необходимой информацией. Осуществлять сбор информации.</p>
<p>Тема «Творческая , проектная деятельность»</p>	<p>П.Р.37 Разработка учебных проектов по выращиванию с/х, цветочно-декоративных культур</p>	<p>Обеспечивать умение работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
3 часа	П.Р.38 Этапы выполнения проекта. Защита проекта	вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры. Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информацией. Осуществлять сбор информации.

7 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел. Растениеводство (16час). Осенние работы (8 час.)Тема. Выращивание плодовых и ягодных культур (3 час)		
Тема. Выращивание плодовых и ягодных культур (3 час.)	<p>1.Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация.</p> <p>2.Технология выращивания ягодных кустарников. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями.</p> <p>3.П.Р.1 Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме.</p>	Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы посадки и ухода за плодовыми саженцами ягодными культурами. Подготавливать плодовые и ягодные культур к зиме.
Тема. Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте 3 часа		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема. Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте (3 час.)	<p>1.Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе.</p> <p>2.Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики.</p> <p>П.Р.2 Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян</p> <p>3.Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений и с выращиванием плодовых растений.</p>	<p>Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы выращивания растений в защищённом грунте.</p> <p>Проводить опыты и фенологические наблюдения.</p>
Тема. Использование сельскохозяйственной техники в растениеводстве 2 часа		
Тема. Использование сельскохозяйственной техники растениеводстве (2 час.)	<p>1.П.Р. 3 Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве</p> <p>2. П.Р.4 Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве</p>	<p>Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы посадки и ухода за декоративными деревьями и кустарниками.</p> <p>Проводить фенологические наблюдения и опыты</p>
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 2 часа		
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч)	<p>Роль освещения в интерьере. Системы управления светом. Оформление интерьера произведениями искусства. Понятие о коллекционировании.</p> <p>П.Р.5 Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		дизайнер
Тема «Гигиена жилища» (1 ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. П.Р. 6 Генеральная уборка кабинета технологии	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
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	П.Р.7 Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.	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
Раздел «Кулинария» (10ч) Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» Кейс 1. «Объект из будущего» 10 ч.		
Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч)	1.Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. 2. П.Р.8 Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.	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

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
Тема « Изделия из жидкого теста » (2ч)	1.Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. 2.П.Р.9 Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
Тема « Виды теста и выпечки » (2ч)	1.Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. П.Р10 Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
Тема « Сладости, десерты, напитки » (2 ч)	1.Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. 2.П.Р.11 Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. 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.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч)	1.П.Р.12 Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. 2.П.Р. 13 Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.	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
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Объект из будущего»	1. Введение. Формирование команд. Знакомство с методикой генерирования идей с помощью карты ассоциаций. П.р. 14 Построение карты ассоциаций 2. Урок рисования (перспектива, линия, штриховка) П.Р.15 Презентация идеи продукта группой. 3. Изучение основ скетчинга: инструментарий, постановка руки, понятие перспективы, П.Р.16 Построение простых геометрических тел. 4. Фиксация идеи проекта в технике скетчинга. 5. Создание прототипа объекта промышленного дизайна П.Р.17 Презентация идеи продукта группой. 6. П.Р.18 Создание макета из бумаги, картона и ненужных предметов. Упаковка объекта, имитация готового к продаже товара. 7. Изучение основ скетчинга: понятие света и тени; техника передачи объёма. 8. П.Р. 19 Создание подробного эскиза проектной разработки в технике скетчинга. 9. Изучение техники маркерного и цифрового скетча. 10. П.Р.20 Урок рисования (способы передачи объёма,	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария» и Творческий проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Объект из будущего».

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	светотень)	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18 ч) Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 час.)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	1.Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. 2.П.Р21 . Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.	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
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	1.Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. 2.П.Р.22 Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.	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
Тема «Моделирование швейных изделий» (1 ч)	1.Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками.	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
Тема «Швейная машина» (1 ч)	Уход за швейной машиной	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (7ч)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскройки. Выкраивание бейки. Критерии качества кройки. 2. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. 3. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. 4. П.Р.23 Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. 5.П.Р. 24 Выметывание петли и пришивание пуговицы на пояс. 6. П.Р. 25 Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. 7.П.Р. 26 Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия 	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.</p> <p>Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. 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</p>
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Пенал» (10 ч.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Формирование команд. Анализ формообразования промышленного изделия 2. П.Р. 27 Сравнение разных типов пеналов, выявление связи функции и формы. 3. Натурные зарисовки промышленного изделия 4. П.Р.28 Выполнение натуральных зарисовок пенала в технике скетчинга.. 5. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. 6. П.Р. 29 Фиксация идей в эскизах и плоских макетах 7. ПР 30 Создание прототипа промышленного изделия из бумаги 	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Исследовательская и созидательная деятельность» Кейс «Пенал» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>и картона</p> <p>8. П.Р.31 Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона</p> <p>9. П.Р. 32 Испытание прототипа. Внесение изменений в макет</p> <p>10. П.Р.33 Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией</p>	
Раздел «Художественные ремёсла» (6ч)		
<p>Тема «Ручная роспись тканей» (1 ч)</p>	<p>1.Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике.П.Р.34 Технология холодного батика. Профессия художник росписи по ткани.</p>	<p>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</p>
<p>Тема «Вышивание» (5 ч)</p>	<p>1.П.Р.35 Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.</p> <p>2. П.Р.36 Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.</p> <p>3.П.Р. 37 Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью.</p> <p>4.П.Р.38 Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.</p> <p>5 П.Р. 39 Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
Раздел Растениеводство (весенний период) 8 час. Тема «Выращивание декоративных деревьев и кустарников»(3час)		
<p>Тема Выращивание декоративных деревьев и кустарников (3час)</p>	<p>1.Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников своего региона.</p> <p>2.Понятие о ландшафтном дизайне.</p> <p>П.Р.40 Посадка деревьев и кустарников.</p>	<p>Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы посадки и ухода за декоративными деревьями и кустарниками.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	3.Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.	Проводить фенологические наблюдения и опыты.
Творческая, проектная деятельность. (5час)		
Тема. Творческая, проектная деятельность. (5час)ю	1.П.Р.41 Творческий проект «Выращивание рассады томатов» Выбор и обоснование темы проекта. Подготовка посевного материала. 2. П.Р.42 Технология выращивания томатов. 3.П.Р.43 Уход за рассадой. 4.П.Р.44 Уход за рассадой. 5. Защита проекта.	Выполнять проект.Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.

8 класс (34 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Растениеводство», осенний период (4 ч)		

<p>Тема «Выращивание плодовых и ягодных культур (2 ч).</p>	<p>1.Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. 2.П.Р.1 Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод</p>	<p>К. Способствовать умению с помощью вопросов, добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы. П. Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Р. Проявлять познавательную инициативу.</p>
<p>Творческая проектная деятельность (2 ч).</p>	<p>1.П.Р.2 Творческий проект « Цветочно- декоративные растения на пришкольном участке». Этапы выполнения. 2. Защита проекта</p>	<p>К. Обеспечивать умение работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Л. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры. П. Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информацией. Осуществлять сбор информации.</p>
<p>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)</p>		
<p>Тема «Экология жилища» (2 ч)</p>	<p>1.Правила эксплуатации основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации. 2. П.Р.3 Современные системы фильтрации воды</p>	<p>Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)</p>
<p>Тема «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации» (1 ч)</p>	<p>1. П.Р.4 Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме</p>	<p>Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)</p>		

<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч) Творческий проект «Дом будущего»</p>	<p>1. П.Р.5 Последовательность проектирования, работа над этапами проекта. 2. Защита проекта.</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта.* Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.* Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера.* Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*</p>
<p>Раздел «Электротехника» (5ч)</p>		
<p>Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч)</p>	<p>1.Электронагревательные приборы. 2. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. П.Р. 6 Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.</p>	<p>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения*</p>
<p>Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (2 ч)</p>	<p>1. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. 2.Профессии по эксплуатации и обслуживанию электротехнических и электронных устройств. . П.Р.7 Сборка электрической цепи</p>	<p>Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях</p>
<p>Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (1 ч)</p>	<p>Принципы работы плавких и автоматических предохранителей П.Р.8 Изучение схем квартирной электропроводки.</p>	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.* Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики*</p>

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч)	1.П.Р 9 Творческий проект «Экономия средств семьи за счет использования энергосберегающего оборудования» 2.Защита проекта	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 с помощью компьютера.* Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*
Раздел «Семейная экономика» (6 ч)		
Тема «Бюджет семьи» (6 ч)	1.Источники семейных доходов и бюджет семьи. 2.Минимальные и оптимальные потребности. 3.П.Р.10 Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов 4.Способы защиты прав потребителей. П.Р. Анализ качества и потребительских свойств товаров. 5.П.Р.11 Технология ведения бизнеса 6.П.Р.12 Планирование индивидуальной трудовой деятельности	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*
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч) Творческий проект « Семейный бюджет»	1. П.Р.13 Разработка нескольких вариантов семейного бюджета 2.Защита проекта	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 с помощью компьютера.* Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)		
Тема «Сферы производства	1.Сферы и отрасли современного производства	Исследовать деятельность производственного

и разделение труда» (2 ч)	2.Уровни квалификации и уровни образования. П.Р.14 Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.	предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)	Роль профессии в жизни человека П.Р.15 Профессиограмма и психограмма профессии	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч)	1.ПР 16 Работа над проектом « Моя профессия» 2.Защита проекта	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 с помощью компьютера.* Выполнять проект и анализировать результаты работы.* Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта*
Раздел «Растениеводство», весенний период (4 ч)		
Тема «Выращивание растений в защищенном грунте «2 часа	1. П.Р 17 .Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников 2. Понятие о ландшафтном дизайне. П.Р.18 Выбор видов защищенного грунта для У-О.У.	К. Способствовать умению с помощью вопросов, добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы. П. Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из

		<p>прочитанных книг.</p> <p>Р. Проявлять познавательную инициативу.</p>
<p>Тема «Выращивание декоративных деревьев и кустарников» 2 часа</p>	<p>1. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений</p> <p>2. П.Р.19 Составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке</p>	<p>К. Обеспечивать умение работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.</p> <p>Л. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.</p> <p>П. Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информацией. Осуществлять сбор информации.</p>

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического объединения учителей технологии, ИЗО, физ-ры, ОБЖ, музыки № 1
МБОУ СОШ № 9
от 29 августа 2019 года
_____ Е.В Ткаченко

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
МБОУ СОШ № 9
_____ О.В. Степучева
30 августа 2019 года

