

Муниципального образования Щербиновский район
село Шабельское

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №11
имени Георгия Капитоновича Кухаренко
село Шабельское

УТВЕРЖДЕНО
решение педагогического совета
от 31 августа 2021 года протокол №1
Председатель _____ Л.В. Колесникова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

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

Количество часов всего 238

Учитель: Завгородняя Наталья Николаевна

Программа разработана в соответствии и на основе ФГОС ООО, примерной программы основного общего образования «Технология. Сельскохозяйственный труд», 2015г. и авторской программы «Технология» Синица Н.В., Самородский П.С.- М; Вентана-Граф, 2015 в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования.

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов разработана на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Сельскохозяйственный труд», авторской программы «Технология» Сеница Н.В., Самородский П.С. в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования согласно письму министерства образования, науки и молодёжной политике Краснодарского края от 07.07.2016 №47-11727/16-11.

Рабочая программа создана путём комбинации программы «Технология. Сельскохозяйственный труд» и авторской программы «Технология» Сеница Н.В., Самородский П.С. В 5-8 классах сокращены часы раздела «Технологии обработки конструкционных материалов», в 8 классе в разделе «Электротехника» в связи с отсутствием материально-технической базы.

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

В том числе: 5 и 6 класс – по 68 ч, из расчёта 2 часа в неделю, 7 класс – 68 ч, 8 класс – 34 ч, из расчёта 1 час в неделю.

1. Планируемые результаты изучения предмета «Технология»

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

1. Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

2. Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно-значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвертой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

3. Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;

- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

4.Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

5.Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

6.Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

7.Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой,
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

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

5класс

- формирование самостоятельного определения цели своего обучения, постановки и формулировки для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- формирование компетентности в области использования ИКТ; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации,

■ соблюдение норм и правил безопасности познавательной- трудовой деятельности ,соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

■ оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей

■ формирование экологического мышления;

6класс

■ алгоритмизированное планирование процесса познавательной – трудовой деятельности;

■ определение адекватных имеющимся организационным и материально- техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

■ виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач;

■ развитие компетентности в области использования ИКТ; использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации;

■ развитие экологического мышления;

7-8классы

■ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

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

■ организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

■ диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- умение применять экологическое мышление в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» -

в познавательной сфере:

5класс

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; ориентация в имеющихся средствах и технологиях создания

объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- овладение основами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение навыками чтения технической, технологической и инструктивной информации;

6класс

- совершенствование навыков проектно исследовательской деятельности;

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов - или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности,

7-8классы

- формирование целостного представления о техносфере, классификация

видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а так же соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

■ уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

■ развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения

средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

■ применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

5класс

■ планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов;

■ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

■ практическое овладение основами учебно-исследовательской и проектной деятельности; документирование результатов труда и проектной деятельности;

6класс

■ овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

■ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

7-8классы

■ выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии ситуацией общения;

■ документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возмож -

ной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

5 класс

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;

6класс

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;

7-8класс

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

5-6класс

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

7-8класс

■ умение выражать себя в доступных видах и формах художественно - прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда

■ участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

5класс

■ практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; овладение устной и письменной речью;

6класс

■ 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;

■ удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; выбирать адекватные стратегии коммуникации;

7-8классы

■ сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

■ адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

■ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

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

■ сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей; осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет); осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник научится:

находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы; выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов; осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов; осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

■ самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

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. Выпускник 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.

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.*

Содержание программы

5 класс (68 часов)

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

Технологии домашнего хозяйства(1час.)

Интерьер жилого дома.

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). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

Электротехника.(1час.)

Бытовые электроприборы.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

Технологии обработки конструкционных материалов(6час.)

Технология ручной обработки древесины и древесных материалов.(4ч)

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления.

Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке.

Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов(2ч)

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для и выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и пришив работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка.

Создание изделий из текстильных материалов(20час.)

Свойства текстильных материалов(2час.)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон .Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, технологические, эргономические, эстетические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы. Лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойства тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий(2час.)

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 фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина(2час.)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Технология изготовления швейных изделий (10 час.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направлении 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. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной и вразутюжку, стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

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

Художественные ремёсла (4час.)

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

Кулинария(10час.)

Санитария и гигиена на кухне (1час.

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиены». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

Здоровое питание(1час.)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая подробность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Бутерброды и горячие напитки(2час.)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача Кофе. Приборы для приготовления кофе.

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом 1 с горячей жидкостью.

Блюда из овощей и фруктов (2час.)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей, Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки, Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

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

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из яиц (2час.)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку(2час.)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

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

Технологии творческой и опытнической деятельности(14час.)

Исследовательская и созидательная деятельность

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 (основной) 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. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни»,

«Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее»,

«Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

Содержание программы 6 класс (68 часов)

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).

Технологии домашнего хозяйства(2час.)

Интерьер жилого дома.

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.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Комнатные растения в интерьере

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: одиночке растения, композиция из горшечных растений,

комнатный садик, террариум.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние явлений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.

Пересадка и перевалка комнатного растения, технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Технологии обработки конструкционных материалов(6 час.)

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов(2ч)

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов (1ч)

Теоретические сведения. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Технолог токарных работ. Правила безопасности при работе на токари станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (3ч)

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов.

Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Работа с искусственными материалами.

Создание изделий из текстильных материалов (20час.)

Свойства текстильных материалов(2час.)

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий (2 час.)

Теоретические сведения. Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. 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.

Моделирование одежды(2час.)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою

Швейная машина (2час.)

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Технология изготовления швейных изделий (8час.)

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 иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

Художественные ремёсла (4час.)

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

Кулинария (10час.)

Блюда из круп и макаронных изделий (2час.)

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря(2час.)

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Блюда из мяса и птицы(2час.)

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы. *Лабораторно-практические работы.*

Приготовление блюда из мяса или птицы. Дегустация блюд. Оценка качества.

Первые блюда (2час.)

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление супа. Приготовление окрошки.

Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола (2час.)

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические работы.

Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Технология творческой и опытнической деятельности (14час.)

Исследовательская и созидательная деятельность(14час.)

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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

7 класс (68 час)

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

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.

Технологии домашнего хозяйства (1,5 ч)

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

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Лабораторно-практические и практические работы Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Гигиена жилища(0.5ч)

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. 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.

Электротехника(0.5час).Бытовые электроприборы.*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. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

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.

Технология обработки конструкционных материалов (6час).

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов(4ч).

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.

Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение плотности древесины по объёму и массе образца.

Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Технология художественной обработки материалов(2ч).

Теоретические сведения. Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла или искусственных материалов.

Создание изделий из текстильных материалов (20час).

Свойства текстильных материалов (2ч).

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий (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 и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование одежды(2ч).

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, из журнала мод, с CD-диска или из Интернета. *Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина (2ч)

Теоретические сведения. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бей- с помощью приспособлений к швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий (8ч)

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 и 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 закрытыми срезами и с открытым срезом.

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

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология 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 и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых среза верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговиц. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Художественные ремёсла.(4ч).

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Кулинария (10час).

Блюда из молока и молочных продуктов(2ч).

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюд из творога .Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Мучные блюда(4ч).

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий. *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление тонких блинчиков. Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

Сладкие блюда(2ч)

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд.

Приготовление желе.

Сервировка сладкого стола (2ч)

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка сладкого стола.

Составление букета из конфет и печенья.

Технология творческой и опытнической деятельности(14час).

Исследовательская и созидательная деятельность. *Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. *Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. *Варианты творческих проектов:* «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Лопаточка декоративная», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

8 класс -34 часа

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.

Экология жилища 2 часа

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). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации 1 час

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.

Бытовые электроприборы 1 час

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. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.*

Электромонтажные и сборочные технологии 2 часа

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов

Электротехнические устройства с элементами автоматики 1 час

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.*

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.*

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение схем квартирной электропроводки.* Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.* Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.*

Раздел «Семейная экономика» 6 часов

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.*

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.*

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Сферы производства и разделение труда 2 часа

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.

Профессиональное образование и профессиональная карьера 2 часа

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 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.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность 8 часов

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

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 компьютера.

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.

Перечень практических работ

Практическая работа № 1

«Уборка и учет урожая овощей, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур». ТБ

Практическая работа № 2 «Осенняя обработка почвы с внесением удобрений». ТБ

Практическая работа №3«Описание видов почв на пришкольном участке». ТБ

Практическая работа № 4 «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне». ТБ

Практическая работа № 5 Творческий проект « Планирование кухни-столовой».

Практическая работа №6 Разметка плоского изделия

Практическая работа №7 Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов

Практическая работа №8 Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка

Практическая работа №9 Изготовление проектного изделия.

Практическая работа №10 Защита творческого проекта

Практическая работа №11 Ткацкие переплетения

Практическая работа №12 Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия

.

Практическая работа №13. «Заправка швейной машины нитками». ТБ

Практическая работа № 14 «Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия». ТБ

Практическая работа № 15 «Изготовление образцов ручных работ». ТБ

Практическая работа № 16 «Изготовление образцов машинных швов». ТБ

Практическая работа № 17 «Проведение влажно – тепловых работ». ТБ

Практическая работа № 18 «Обработка изделия по индивидуальному плану». ТБ

Практическая работа №19 Технология пошива фартука.

Практическая работа №20 Обработка накладных карманов.

Практическая работа №21 Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке).

Практическая работа №22 Защита проекта

Практическая работа №23 Защита проекта

Практическая работа №24 Создание схемы вышивки крестом

Практическая работа №25 Технология вышивания швом крест

Практическая работа №26 Выполнение образцов вышивки

Практическая работа №27 Выполнение образцов вышивки

Практическая работа № 28 Технология приготовления бутербродов
Практическая работа № 29 Технология приготовления и подача
Практическая работа № 30 Технология приготовления салата из сырых овощей.

Практическая работа № 31 Технология приготовления блюд из яиц.

Практическая работа № 32 Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет

Практическая работа № 33 Защита проекта по кулинарии

Практическая работа № 34 Планирование весенних работ на учебно-опытном участке

Практическая работа №35 Посев и посадка цветочно-декоративных растений.

Практическая работа №37 Подготовка посевного материала. Посадка

Практическая работа №38 Технология выращивания ранних сортов салата

Практическая работа №39 Уход за посадками

Практическая работа № 40 Защита проекта «Праздник первого салата»

бкласс

Практическая работа №1 Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение.

Практическая работа №2 Отбор и закладка на хранение клубней и луковиц многолетних растений

Практическая работа № 3 Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников.

Практическая работа № 4 Осенняя посадка розеток клубники

Практическая работа № 5 Осенняя посадка розеток клубники

Практическая работа № 6 «Уход за растениями в холлах школы». ТБ

Практическая работа № 7 Творческий проект «Растения в интерьере»

Практическая работа №8 Пороки древесины. Их характеристики, происхождение влияние на качество изделий

Практическая работа № 9 Этапы выполнения творческого проекта

Практическая работа №10«Защита проекта «

Практическая работа №11«Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон». ТБ

Практическая работа №12 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину». ТБ

Практическая работа №13«Моделирование выкройки изделия». ТБ

Практическая работа № 14 «Устранение дефектов машинной строчки»

Практическая работа № 15 «Раскрой швейного изделия»

Практическая работа № 16 «Изготовление образцов ручных работ»

Практическая работа № 17 «Изготовление образцов машинных работ»

Практическая работа № 18 «Обработка мелких деталей изделия»

Практическая работа № 19 Обработка проектного изделия

Практическая работа № 20 Обработка проектного изделия

Практическая работа № 21 Защита проектов.

Практическая работа №22 Вязание полотна : начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания

Практическая работа №23 «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами». ТБ

Практическая работа №24 «Выполнение плотного вязания по кругу»

Практическая работа № 25«Этапы проекта». ТБ

Практическая работа № 26 Защита проекта

Практическая работа № 27 Защита проекта

Практическая работа № 28 Технология приготовления блюд из рыбы». ТБ

Практическая работа № 29 Технология приготовление блюд из мяса». ТБ

Практическая работа № 30 Технология приготовление блюда из птицы»». ТБ

Практическая работа № 31 Технология приготовление заправочного супа ». ТБ

Практическая работа № 32 «Составление меню. Сервировка стола к обеду». ТБ

Практическая работа № 33 «Защита проекта»». ТБ

Практическая работа № 34 «Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян». ТБ

Практическая работа № 35 Установка пленочных укрытий»

Практическая работа № 36 «Проведение подкормки». ТБ

Практическая работа № 37 «Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в личном подсобном хозяйстве своего села»

Практическая работа № 38 Выращивание сортового посадочного материала». ТБ

7 класс

Практическая работа № 1 Технология выращивания ягодных кустарников. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями.

Практическая работа № 2 Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме.

Практическая работа № 3 Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе.

Практическая работа № 4 Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики

Практическая работа № 5 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». ТБ

Практическая работа № 6 Творческий проект «Декоративная рамка для фотографии»

Практическая работа № 7 Заточка лезвия режущего инструмента

Практическая работа № 8 Соединения деталей в изделиях из древесины

Практическая работа № 9 Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины.

Практическая работа № 10 Изготовление проектного изделия.

Практическая работа № 11 Защита творческого проекта

Практическая работа № 12 Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Практическая работа № 13 Снятие мерок для изготовления поясной одежды

Практическая работа № 14 Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек

Практическая работа №15 «Уход за швейной машиной: чистка и смазка». ТБ

Практическая работа №16 Раскрой швейного изделия.

Практическая работа №17 Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией». ТБ

Практическая работа № 18 «Обработка юбки после первой примерки». ТБ

Практическая работа № 19 «Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы» ТБ

Практическая работа № 20 Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков

Практическая работа № 21 «Выполнение образца вышивки в технике крест». ТБ

Практическая работа № 22 «Выполнение образца вышивки в технике крест». ТБ

Практическая работа № 23 Технология изготовления изделия

Практическая работа № 24 Отделка изделия

Практическая работа № 25 Защита проекта

Практическая работа № 26 «Защита проекта

Практическая работа № 27 Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов

Практическая работа № 28 «Приготовление изделий из жидкого теста»

Практическая работа № 29 «Приготовление изделий из пресного слоеного теста». ТБ

Практическая работа № 30 «Приготовление сладких блюд и напитков». ТБ

Практическая работа № 31 Сервировка сладкого стола. Разработка приглашений на праздник с помощью ПК». ТБ

Практическая работа № 32 Защита проекта

Практическая работа № 33 Понятие о ландшафтном дизайне.

Практическая работа № 34 Технология выращивания томатов.

Практическая работа № 35 Уход за рассадой

Практическая работа № 36 Уход за рассадой

Практическая работа № 37 Защита проекта

8 класс

Практическая работа №11Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта.

Практическая работа № 2 Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод

Практическая работа №3 Защита проекта

Практическая работа № 4 Современные системы фильтрации воды

Практическая работа № 5 Защита проекта

Практическая работа № 6 «Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата»

Практическая работа № 7 Чтение простой электрической схемы.

Практическая работа № 8 Ознакомление с устройством электрического утюга с элементами автоматики».

Практическая работа № 9 Защита проекта

Практическая работа №10 «Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи»

Практическая работа №11 «Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава»

Практическая работа №12 Анализ качества и потребительских свойств товаров»

Практическая работа №13 Защита проекта

Практическая работа №14 «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия

Практическая работа №15 «Профессиограмма и психограмма профессии

Практическая работа №16 Защита проекта

Практическая работа №17 Понятие о ландшафтном дизайне

Практическая работа №18 Составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке

Тематическое планирование

5 класс (68ч.)

Раздел		Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)	Основные направления воспитательной деятельности
Растениеводство	16				
Тема «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур». Осенний период	8	Растениеводство и его структура. Направление растениеводства на пришкольном участке.. Экскурсия на пришкольный участок. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулетних овощных культур. Практическая работа №1 Уборка и учет урожая овощей, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур». ТБ Осенняя обработка почвы Практическая работа №2 «Осенняя обработка почвы с внесением удобрений». ТБ Характеристика основных видов почв. Практическая работа №3«Описание видов почв на пришкольном участке». ТБ	1 1 1 1 1 1	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	4,6
Технологии домашнего хозяйства»	1				
Тема «Интерьер жилого дома»	1	Понятие об интерьере. Разработка плана размещения оборудования на кухне, столовой.	1	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об	3,4

				устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера	
«Электротехника»	1				
Тема «Бытовые электроприборы»	1	Практическая работа № 4 «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне». ТБ	1	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	3,4
Технология творческой и опытнической деятельности»	16				
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	2	1.Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности. 2 Практическая работа №5.Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	1 1	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». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	3,4
Технологии обработки конструкционных материалов»	6				
Тема	4	1.Организация рабочего места для	1	Читать и выполнять графическое изображение	4,6

«Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»		столярных работ. 2. Чтение графического изображения изделия. Практическая работа №6 Разметка плоского изделия 3. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. 4 Практическая работа №7. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов	1 1 1	изделия. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.	
«Технологии художественно-прикладной обработки материалов»	2	1. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. 2 Практическая работа №8 . Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка.	1 1	Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия	4,6
«Технология творческой и опытнической деятельности»	16				
«Исследовательская и созидательная деятельность»	3	1. Творческий проект «Подставка под горячее». Этапы выполнения проекта 2. Практическая работа №9 Изготовление проектного изделия. 3. Практическая работа №10 Защита творческого проекта	1 1 1	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». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого	3,5

				проекта. Защищать творческий проект	
Создание изделий из текстильных материалов»	20				

Тема «Свойства текстильных материалов	2	1.Классификация текстильных волокон. 2. Практическая работа №11 Ткацкие переплетения	1 1	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. Оформлять результаты исследований	4,6
Тема «Конструирование швейных изделий»	2	1.Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. 2. Практическая работа №12 Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.	1 1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий	4,6

Тема «Швейная машина»	2	1.Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. 2 Практическая работа №13 . «Заправка швейной машины нитками». ТБ	1 1	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда	4,6
Тема «Технология изготовления швейных изделий»	10	Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа № 14 «Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия». ТБ Понятие о стежке, строчке шве. Практическая работа № 15 «Изготовление образцов ручных работ». ТБ Требования к выполнению машинных работ Практическая работа № 16 «Изготовление образцов машинных швов». ТБ Оборудование для влажно - тепловой обработки ткани Практическая работа № 17 «Проведение влажно – тепловых работ». ТБ Классификация машинных швов Практическая работа № 18	1 1 1 1 1 1 1 1 1	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: 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 закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ:	4,6

		«Обработка изделия по индивидуальному плану». ТБ	1	обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	
Технология творческой и опытнической деятельности»	16				
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность	6	Последовательность изготовления швейных изделий. Практическая работа №19 Технология пошива фартука. Практическая работа №20 Обработка накладных карманов. Практическая работа №21 Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке). Прктическая работа №22 Защита проекта Прктическая работа №23 Защита проекта	1 1 1 1 1 1	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». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	3,4

«Художественные ремёсла»	4				
Тема «Художественные ремёсла»	4	Материалы и оборудование для вышивки. Практическая работа №24 Создание схемы вышивки крестом. Практическая работа №25 Технология вышивания швом крест Практическая работа №26 Выполнение образцов вышивки Практическая работа №27 Выполнение образцов вышивки	4	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. Знакомиться с профессией вышивальщица	3,4
Кулинария	10				
Тема «Санитария и гигиена на кухне»	1	1.Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи	3,4
Тема «Здоровое питание»	1	1. Пищевая пирамида. Режим питания	1	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.	3.4

				Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона	
Тема «Бутерброды и горячие напитки»	2	Виды бутербродов. Практическая работа № 28 Технология приготовления бутербродов Виды горячих напитков. Практическая работа № 29 Технология приготовления и подача	1 1	Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки	3,4
Тема «Блюда из овощей и фруктов»	2	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Практическая работа № 30 Технология приготовления салата из сырых овощей.	1 1	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.	3,4

				Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать 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	
Тема «Блюда из яиц»	2	Значение яиц в питании человека Практическая работа № 31 Технология приготовления блюд из яиц.	1 1	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	3,4
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	2	Меню завтрака. Понятие о сервировки стола. Практическая работа № 32 Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.	1 1	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»	3,4

Технологии творческой и опытнической деятельности	16				
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	3	1.Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». Этапы выполнения. 2.Поисковый этап проекта. 3. Практическая работа № 33 Защита проекта по кулинарии	1 1 1	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. 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». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	4,6
Растениеводство	8				
Тема «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур».(3 часа	3	1. Практическая работа № 34 Планирование весенних работ на учебно-опытном участке 2. Практическая работа № 35Посев и посадка цветочно-декоративных растений. 3. Практическая работа № 36 Посев и посадка овощей	1 1 1	Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы выращивания растений, обработки почвы с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.	4,6

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	16				
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	5	Творческий проект «Праздник первого салата» Изучение ранних сортов салата. Практическая работа № 37 Подготовка посевного материала. Посадка. . Практическая работа № 38 Технология выращивания ранних сортов салата Практическая работа № 39 Уход за посадками Практическая работа № 40 Защита проекта «Праздник первого салата»	1 1 1 1 1	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	4,6

6 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Раздел. Растениеводство (16час)			
Тема «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур». (5ч.)	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. Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.	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.	4,6
Тема. «Выращивание плодовых и ягодных	Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники. Уход за ягодными		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
культур» (6час).	кустарниками. 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.		
Тема. Творческая, проектная деятельность. (5час)	Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта. Технология выращивания выбранных культур, изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей.	Выполнять проект. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	4,6
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)			
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование	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.	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
	современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	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. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер	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	4,6
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (6 ч)			
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (2 ч)	Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.	Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов.	4,6
Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» (1 ч)	Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь.	Изучать устройство токарного станка для вытачивания изделий из древесины.	4,6
Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (3 ч)	Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.	Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Применять штангенциркуль для разработки чертежей и изготовления	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
	Правила безопасной работы с металлами. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем	изделий из проката	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20ч)			
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	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 химических волокон	4.6
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Тема «Моделирование одежды» (2 ч)	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму	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	4,6
Тема «Швейная машина» (2 ч)	Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки	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	4,6
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (8 ч)	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
	иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). 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 предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной	
Тема «Художественные ремёсла» (4ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания.	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
	крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания	
Раздел «Кулинария» (10 ч)			
Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» (2 ч)	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий	4,6
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч)	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
	сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд	кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов	
Тема «Блюда из мяса и птицы» (2 ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу	Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
		Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам	
Тема «Первые блюда» (2 ч)	Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	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. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа	4,6
Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола» (2 ч)	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду,	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
		овладевая навыками эстетического оформления стола	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14 ч)			
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (14 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	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». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	4,6

7 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Растениеводство	16		8		
Тема. Выращивание плодовых и ягодных культур	3	1. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. 2. Практическая работа №1 Технология выращивания ягодных кустарников. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. 3. Практическая работа №2 Уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме.	1 1 1	Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы посадки и ухода за плодовыми саженцами ягодными культурами. Подготавливать плодовые и ягодные культур к зиме.	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Тема. Использование сельскохозяйственной техники растениеводстве	2	1.Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве 2.Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве	1 1	Выбирать технологию, инструменты, орудия, выполнять основные технологические приёмы посадки и ухода за декоративными деревьями и кустарниками. Проводить фенологические наблюдения и опыты	4,6
Творческая, проектная деятельность. (5час)					
Тема. Творческая, проектная деятельность.	5	1.Творческий проект «Выращивание рассады томатов» Выбор и обоснование темы проекта. Подготовка посевного материала 2. Практическая работа №33 Технология выращивания томатов. 3 Практическая работа №34.Уход за рассадой. 4. Практическая работа №35Уход за рассадой. 5. Практическая работа №36 Защита проекта.	1 1 1 1 1	Выполнять проект. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1,5 ч)					
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции	1.5	Роль освещения в интерьере. Типы ламп.	1	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 предъявлять информацию о видах коллекций, способах их	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
в интерьере»				систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер	
)		Практическая работа № 5 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». ТБ	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	
Творческая и опытническая деятельность» 1ч					
	1	Практическая работа № 6 Творческий проект «Декоративная рамка для фотографии»	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
				о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (6ч)					
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»	4	1.Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. 2.Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. 3. Практическая работа №7 Заточка лезвия режущего инструмента. 4. Практическая работа №8 Соединения деталей в изделиях из древесины	1 1 1 1	Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера.	4,6
Тема. Технология художественной обработки материалов(2ч).					
Тема. Технология	2	1. Практическая работа №9Виды и	1		4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
художественной обработки материалов		приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. 2.Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ.	1	Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств. Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла и искусственных материалов.	
Творческая, проектная деятельность. (3часа)					
Творческий проект «Тиснение на фольге»	3	1.Творческий проект «Тиснение на фольге» Этапы выполнения творческого проекта 2. Практическая работ №10 Изготовление проектного изделия. 3 Практическая работа №11.Защита проектного изделия.	1 1 1		4,6
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)					

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Тема«Свойства текстильных материалов» (	2	Натуральные волокна животного происхождения Практическая работа №12 Сравнительная характеристика свойств тканей из различных	1 1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	4,6
Тема«Конструирование швейных изделий» (2ч)	2	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды Практическая работа №13 Снятие мерок для изготовления поясной одежды	1 1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	4,6
Тема«Моделирование одежды» (2ч)	2	1.Приёмы моделирования поясной одежды. Практическая работа №14 Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек .	1 1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие.	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
				Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках	
Тема«Швейная машина» (2 ч)	2	1 Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей Практическая работа № 15 «Уход за швейной машиной: чистка и смазка». ТБ	1 1	Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине	4,6
Тема«Технология изготовления	8	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя Практическая работа №16	1 1	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
швейных изделий» (8 ч)		Раскрой швейного изделия. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом Практическая работа № 17 «Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией». ТБ Подготовка и проведение примерки поясной одежды Практическая работа № 18 «Обработка юбки после первой примерки». ТБ Выметывание петли и пришивание пуговицы на пояс Практическая работа № 19 «Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы» ТБ	1 1 1 1 1 1	швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами 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.	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
				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 предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки	
Художественные ремесла					
Тема «Художественные ремесла» (4 ч)	4	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Практическая работа №20 Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Практическая работа № 21 «Выполнение образца вышивки в технике крест». ТБ Практическая работа № 22 «Выполнение образца вышивки в технике крест». ТБ	1 1 1 1	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
«Творческая и опытническая деятельность» 8ч					
Творческий проект	8	Творческий проект «Аксессуар для летнего отдыха» Проблемная ситуация Этапы выполнения проекта Выбор идеи Практическая работа № 23 Технология изготовления изделия. Практическая работа № 24 Отделка изделия Практическая работа № 25 Защита проекта.	1 1 1 1 1 2 1	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Планировать все этапы проекта. Разрабатывать технологическую карту. Рассчитывать себестоимость изделия Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Раздел «Кулинария» (10 ч)					
Тема«Блюда из молока и молочных продуктов» (2ч)	2	Блюда из молока и молочных продуктов Практическая работа № 26 Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.	1 1	Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
				продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.	
Тема «Мучные изделия» (4 ч)	4	Виды блюд из жидкого теста Практическая работа № 27 «Приготовление изделий из жидкого теста» Дрожжевое, бисквитного, заварное тесто и тесто для пряничных изделий Практическая работа № 28 «Приготовление изделий из пресного	1 1 1	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. Готовить изделия из жидкого теста. Выбирать и готовить изделия из	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
		слоеного теста». ТБ	1	пресного, слоёного или песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки	
Тема«Сладкие блюда» (2 ч)	2	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе Практическая работа № 29 «Приготовление сладких блюд и напитков». ТБ		Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.	4,6

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
				Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	
Тема «Сервировка сладкого стола» (2 ч)	2	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды Практическая работа № 30 «Сервировка сладкого стола. Разработка приглашений на праздник с помощью ПК». ТБ	1 1	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера	4,6
«Творческая и опытническая деятельность» 2 часа					
	2	Творческий проект «Приготовление сладкого стола» Практическая работа №31 Защита проекта	1 1	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	4,6

8 класс (34 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Кол-во часов	Основное содержание материала темы	Кол-во часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Основные направления воспитательной деятельности
Раздел «Растениеводство», осенний период (4 ч)					
Тема «Выращивание плодовых и ягодных культур» 2 часа	2	1. Практическая работа №1 Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. 2. Практическая работа №2 Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод	1 1	К. Способствовать умению с помощью вопросов, добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, 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.	4,6

Творческая проектная деятельность 2 часа	2	1.Творческий проект «Цветочно- декоративные растения на пришкольном участке». Этапы выполнения. 2. практическая работа №3Защита проекта	1 1	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.	4,6
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)					
Тема «Экология жилища» (2 ч)	2	1.Правила эксплуатации основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации. 2. Практическая работа № 4 Современные системы фильтрации воды	1 1	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)	4,6
Тема «Технологии		1.Схемы горячего и холодного		Определять составляющие	

ремонта элементов систем водоснабжения и канализации» (1 ч)		водоснабжения в многоэтажном доме		системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)					
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч) Творческий проект «Дом будущего»	2	1.Последовательность проектирования, работа над этапами проекта. 2. Практическая работа №5 Защита проекта.	1 1	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*	4,6
Раздел «Электротехника» (5ч)					

Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч)	2	1.Электронагревательные приборы. 2. Практическая работа №6 «Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата»	1 1	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*	4,6
Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (2 ч)	2	1 Общее понятие об электрическом токе, силе тока напряжении и сопротивлении Практическая работа №7 Чтение простой электрической схемы. 2. . Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.	1 1	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	4,6
Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (1 ч)	1	Устройство и бытового электрического утюга с элементами автоматики . Практическая работа №8 Ознакомление с устройством электрического утюга с элементами автоматики».	1	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.* Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики*	

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч)	2	1.Творческий проект «Экономия средств семьи за счет использования энергосберегающего оборудования» 2 Практическая работа №9.Защита проекта	1 1	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*	4,6
--	---	---	------------	---	-----

Раздел «Семейная экономика» (6 ч)

Тема «Бюджет семьи» (6 ч)	6	1.Источники семейных доходов и бюджет семьи. 2. Практическая работа №10«Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи» 3. Потребительская корзина одного человека и членов семьи 4. <i>Практическая работа № 11 «Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава»</i> 5. Технология совершения покупок 6. <i>Практическая работа №12 «Анализ качества и потребительских свойств товаров»</i>	1 1 1 1 1 1	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность*	4,6
---------------------------	---	---	--	--	-----

Тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч)	2	1.Сферы и отрасли современного производства 2. Практическая работа №14 «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия	1 1	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение	4,6
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)	2	Роль профессии в жизни человека Практическая работа №15 Профессиограмма и психограмма профессии	1 1	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	4,6

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч) Творческий проект « Мой профессиональный выбор»	2	1. Работа над проектом « Моя профессия» 2. Практическая работа №16 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	4,6
---	---	--	--	--	-----

				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	2	1.Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников 2. Практическая работа № 17 Понятие о ландшафтном дизайне	1 1	К. Способствовать умению с помощью вопросов, добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, 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.	4,6
Тема «Выращивание декоративных деревьев и кустарников» 2 часа	2	1. Практическая работа №18 Составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке 2.Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений	1 1	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	4,6

			профессиональной карьеры. П. Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информацией. Осуществлять сбор информации.	
--	--	--	---	--

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методического объединения
 учителей технологии ,музыки,ОБЖ,физ-ры
 от 27.08.2021 г. № 1
 Руководитель МО _____/Н.Н.Завгородняя/

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
 _____/Ляшенко Н.Н./
 30.08.2021 г.

