

Пояснительная записка

Нормативные документы использованные для составления рабочей программы:
Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 06 октября 2009 года № 373;

Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897;

Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1576 « О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 6 октября 2009 года №40936»

Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 года № 1577 « О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897»

Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 года № 1578 « О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 года № 413»

Основная образовательная программа начального общего образования муниципального бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы села Старые Туймазы муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан на 2011-2015 годы. Приказ № 68 от 14.09.2011г.

Основная образовательная программа основного общего образования муниципального бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы села Старые Туймазы муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан на 2015-2021 годы. Приказ № 118 от 28.08.2015г.

Устав муниципального бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы села Старые Туймазы муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан. Постановление 2664 от 12.11.2012г.

Учебный план МБОУ СОШ с.Старые Туймазы.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 238 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». Рабочей программой предусмотрено в V, VI и VII, классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе- 34 часа из расчета 1 час в неделю.

Рабочая программа включает разделы: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса и последовательностью изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников. Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Базовыми для рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Кулинария», «Технологии ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование».

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит

ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

В программу были внесены следующие **изменения:**

Направление «Сельскохозяйственные технологии»

Новым в данном варианте программы являются: технологическая направленность обучения, т. е. Формирование у школьников представления о выращивании растений, как целостном технологическом процессе получения продукции;

Цель обучения — формирование у школьников сельскохозяйственной грамотности, которая подразумевает освоение технологий получения двух-трех видов наиболее распространенной в регионе растениеводческой продукции в условиях школьного учебно-опытного участка или личного подсобного хозяйства соответствующие возрастным возможностям учеников 5-8 классов;

Занятия по растениеводству проводятся на базе школьного учебно-опытного участка и кабинета биологии. Проектные работы учащихся могут выполняться на базе личных подсобных или фермерских хозяйств родителей.

Школьный учебно-опытный участок содержит отделы овощных и полевых культур, плодово-ягодных растений.

При работе школьников на участке особое внимание следует уделять соблюдению правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций, соответствию размеров используемого ручного инструмента возрастным особенностям учащихся.

Учебно-методический комплект

Учебно-методическая и справочная литература, используемая для достижения поставленной цели в соответствии с образовательной программой учреждения:

1. Бахтеева Л.А., Сарже А.В. «Технология. Технологии ведения дома» 5-6 класс; М., Мнемозина, 2013

2.Лабзина А.Я., Васильченко Е.В. Занятия по трудовому обучению.- М. Просвещение, 1983

3.Лабзина А.Я. Технология – М. Просвещение, 1978

4. Симоненко В.Д. Технология – М.. Вентана – Граф, 2004

5.Симоненко В.Д. Технология – М.. Вентана – Граф, 1998

6.Технология. Поурочные планы. Под редакцией Симоненко В.Д.-В. Учитель, 2007

7.Технология. Дополнительные и занимательные материалы. Составители Карачевцева Л.Д., Власенко О.П.- В. Учитель.,2008

Интернет- ресурсы:

<http://www.cooking.ru/> - Сайт практически полностью посвящен кулинарии и содержит такие разделы как каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое
<http://rukodelnica.h1.ru/> Рукодельница - сайт, посвященный различным видам рукоделия. <http://www.uzelok.ru> сайт для любителей вязать спицами, крючком. Имеются модели для женщин, мужчин и детей.
<http://old.prosv.ru/metod/chernyakova/index.htm> методика преподавания курса «Технология обработки ткани», <http://stranamasterov.ru/taxonomy/term/462>

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные, метапредметные и предметные результаты обучения на весь уровень.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, Метапредметных и предметных результатов.

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного

- ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

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

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

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

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

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

■ осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

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

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

■ оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

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

■ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

■ формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

1. В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

4. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. В психофизической сфере:

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

сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета по классам:

5 класс

Выпускник научится

1. Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять сервировку стола к завтраку.

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

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

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

Выпускник получит возможность научиться

1. 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;

2. Выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых 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.

6 класс

1. Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять сервировку стола к обеду.

2. Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

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

Выпускник получит возможность научиться

1. 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;

2. 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; определять основные стили одежды и современные направления моды.

3. 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.

4. Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых 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.

7 класс

1. Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов теста, сладостей, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность

приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять сервировку праздничного стола и следовать праздничному этикету

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

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

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

Выпускник получит возможность научиться

1. 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;

2. 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.

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

3. Определять основные стили одежды и современные направления моды.

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых 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.

8 класс

1 Построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана 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.

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

Выпускник получит возможность научиться

1.Планировать профессиональную карьеру;

рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

2.Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых 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

Содержание учебного предмета

Содержание программы 5 класс

Раздел «сельскохозяйственные технологии». Осенний период-10 часов. Весенний период-6 часов. Правила безопасного труда в растениеводстве Почва, её плодородие, охрана почв. Уборка урожая. Способы хранения урожая овощей. Закладка, хранение урожая

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч) Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч) Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно- гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (1 ч) Тема 1. Бытовые электроприборы. Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Лабораторно- практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Раздел «Кулинария» (10 ч) Тема 1. Санитария и гигиена на кухне. Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания. Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки. Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. Тема 5. Блюда из овощей и

фруктов (4 ч) Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц (2 ч) Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч) Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (5 ч) Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч) Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (10 ч) Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина (8 ч) 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.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). 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.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч) Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка,

кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч) Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч) Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч) Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч) Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Содержание программы 6 класс

Раздел «сельскохозяйственные технологии». Осенний период- 10 часов. Весенний период -6 часов. Правила безопасного труда в растениеводстве Почва, её плодородие, охрана почв. Уборка урожая. Способы хранения урожая овощей. Закладка, хранение урожая

Раздел «Основы дизайна» (2 часа) Виды дизайна, Цвет, форма и материал в дизайне. Декорирование. Практическая работа №1 «Декорирование в стиле декупаж»

«Культура дома» (2 ч) Тема 1. 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 комнаты школьника. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера 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. Тема 2. Комнатные растения в интерьере. Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Уход за одеждой и обувью.

Раздел «Кулинария» (10ч) Тема 1. Организация кухни в походных условиях. Сервировка стола в походных условиях. Организация питания в походных условиях. Заготовка продуктов. Консервирование с использованием соли. Технология приготовления блюд из ягод и фруктов. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч) Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов. Тема 2. Блюда из мяса Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Тема 3. Блюда из птицы Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда

из птицы. Тема 4. Заправочные супы. Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оформление готового супа и подача к столу. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч). Тема 1. Натуральные волокна животного происхождения. Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы их получения. Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из волокон. Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч) Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкройки для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч) Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Элементы машиноведения. Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою. Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Конструирование и моделирование одежды. Понятие о дизайне. Требования, предъявляемые к одежде. Теоретические сведения. Технология изготовления поясной одежды. Классификация. Конструирование поясной одежды. Расчет и построение чертежа прямой юбки. Моделирование юбок. Подготовка выкройки.

Тема Технология изготовления швейного изделия. Подготовка к раскрою. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей. Примерка. Последовательность проведения примерки. Обработка. Машинные и ручные работы.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) Тема 1. Вязание крючком (4 ч) Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу. Тема 2. Вязание спицами (4 ч) Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем

узор с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч) Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч) годового творческого проекта шестиклассников. Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Содержание программы 7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч) Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч) Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг. Тема 2. Гигиена жилища (1 ч) 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.

Раздел «Электротехника» (1 ч) Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч) Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Функции климатических приборов. Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» (5 ч) Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 ч) Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши:

технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. Тема 2. Изделия из жидкого теста (1 ч) Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами. Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста. Тема 3. Виды теста и выпечки (1 ч) Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста. Тема 4. Сладости, десерты, напитки (1 ч) Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков. Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (1 ч) Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8 ч) Тема 1. Свойства текстильных материалов (1 ч) Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. Тема 2. Конструирование швейных изделий (1 ч) 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. Тема 3. Моделирование швейных изделий (1 ч) Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Тема 4. Швейная машина (1 ч) Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью

приспособлений к швейной машине. Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (4 ч) Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных 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 срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) Тема 1. Ручная роспись тканей (2 ч) Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. Тема 2. Вышивание (6 ч) Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч) Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч) Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка- килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Содержание программы 8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч) Тема 1. Экология жилища (2 ч) Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей. Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме (2 ч) Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» (12 ч) Тема 1. Бытовые электроприборы (6 ч) Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения. Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч). Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. 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. Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч) Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового

электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Лабораторно-практические и практические работы. 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 ч) Тема 1. Бюджет семьи (6 ч) Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров. 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» (4 ч) Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2 ч) Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч) Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии. Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч) Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч) Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Разделы, темы	Рабочая программа по классам			
	5	6	7	8
Инструктаж по технике безопасности. Вводный.	1	1	1	1
Технология домашнего хозяйства	2	3	3	4
1.Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	1	-	-
3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	-	-	1	-
5.Гигиена жилища	-	-	1	-
6.Экология жилища	-	-	1	2
7.Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Электротехника	1	-	1	3
1.Бытовые электроприборы	1	-	1	1
2.Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	1
3.Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	1
Кулинария	10			-
1.Санитария и гигиена на кухне	1			-
2.Физиология питания				-
3.Бутерброды, горячие напитки.	1			-
4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1			-
5.Блюда из овощей и фруктов	4			-
6.Блюда из яиц.	1			-
7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.	2			-
8. Блюда из рыбы и морепродуктов	-	4		-
9.Блюда из мяса	-	4		-
10.Блюда из птицы	-	2		-
11.Заправочные супы	-	2		-
12.Приготовление обеда. Сервировка стола.	-	2		-

13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	1	-
14. Изделия из жидкого теста	-	-	1	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	1	-
16. Сладости, напитки и десерты	-	-	1	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	-	-	1	-
Создание изделий из текстильных материалов				-
1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
2. Конструирование швейных изделий	10	4	2	-
3. Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
4. Элементы машиноведения	8	2	2	-
5. Технология швейных изделий	10	12	8	-
Художественные ремесла				
1. Декоративно – прикладное искусство	1	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ	3	-	-	-
3. Лоскутное шитье	4	-	-	-
4. Вязание крючком	-	4	-	
5. Вязание на спицах	-	4	2	2
6. Роспись ткани	-	-	2	2
7. Вышивка лентами	-	-	4	4
Семейная экономика				
Бюджет семьи				6
Современное производство и профессиональное самоопределение				4
1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности				
1. Исследовательская и созидательная деятельность. (весенние и осенние работы)	24	24	24	12
Всего:	68	68	68	34

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол- во часов	Дата		Материалы и оборудование	Основные виды учебной деятельности	Региональный компонент	Домашне е задание
			План	Факт				
1(1)	Вводный инструктаж	1	04.09		Учебник, экспонаты	Знакомство с предметом «технология»		
Раздел «Агротехника сельского хозяйства» (10 часов)								
2 (2)	Правила безопасного труда в растениеводстве Почва, её плодородие, охрана почв.	1	04.09		Презентация «Техника безопасности»	Знакомство с техникой безопасности.		Принести перчатки
3-4 (3-4)	Уборка урожая.	2	11.09		Ящики, садовые инструменты, весы			Принести перчатки
5 (5)	Способы хранения урожая овощей	1	18.09			Ознакомление со способами и сроками хранения. Планировать весенние и осенние работы на участке. Выбирать культуры, планировать их размещение, выбирать технологию, инструменты. Выполнять основные технологические приемы выращивания и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Оценивать урожайность основных культур и сортов.	Способы хранения урожая в своих личных хозяйствах	
6 (6)	Закладка, хранение урожая	1	18.09					
7 (7)	Подзимние посевы и	1	25.09					

	посадки.							
8 (8)	Отбор семенников	1	25.09		Семена		Семена растений произрастающих в своей местности	Составить план участка
9-10 (9-10)	Осенняя обработка почвы	2	02.10		Лопаты, грабли			
Раздел «Технологии ведения дома (культура дома).» (2 часа)								
1 (11)	Понятие о дизайне. Элементы графической грамотности.	1	09.10			Находить и представить информацию по истории дизайна. Знакомиться с правилами оформления графических работ		§2,3
2 (12)	Интерьер и планировка кухни – столовой. Практическая работа № 1 «Планировка кухни».	1	09.10		тетрадь, ножницы, клеящий карандаш, фломастер, лист бумаги.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. Правила безопасной работы с моющими средствами.	Знакомство с убором народов проживающих в Республике	§6,8
Раздел III «Электротехника» 2 часа)								
1 (13-14)	Бытовые электроприборы на кухне. Электрическая энергия в нашей жизни	2	16.10			Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.		§4

Раздел «Кулинария» (10 часов)								
1 (15)	Техника безопасности при кулинарных работах. Санитария и гигиена на кухне. Сервировка стола Посуда для сервировки. Этикет	1	23.10			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 уборки помещения. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.	Особенности сервировки стола в домах жителей нашей республики (сходства и различия)	§9
2 (16)	Физиология питания. Основы рационального питания. Основные продукты питания. Практическая работа №2 «Составление дневного меню»	1	30.10			Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.	Особенности питания башкир, татар. Меню современного человека с элементами традиций.	§10
3 (17)	Способы кулинарной обработки продуктов питания. Заготовка продуктов	1	30.10			Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать	Виды заготовок башкир	§11

4 (18)	Практическая работа № 3 «Приготовление бутербродов».	1	06.11			последовательность приготовления блюд по технологической карте. Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Дегустировать бутерброды. Знакомиться с профессией пекарь.		
5 (19)	Технология приготовления горячих напитков.	1	06.11			Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.	Напитки свойственные башкирскому народу	§12
6 (20)	Технология приготовления блюд из фруктов и ягод. Практическая работа №4 «Приготовление фруктового салата»	1	27.11			Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать горячие напитки.	Применение ягод и фруктов в питании жителей нашего региона	§13
7 (21)	Технологический процесс приготовления блюд из овощей. Оформление салатов. Практическая работа № 5 «Приготовление	1	27.11			Определять доброкачественность овощей. Выполнять подготовку, сортировку, мойку, очистку овощей. Экономно расходовать продукты. Выполнять фигурную нарезку. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему	Овощи в питании народов республики Башкортостан	§14

	салата из овощей».					виду и при помощи индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки, позволяющих сохранять питательные вещества и витамины. Ознакомиться с профессией повар.		
--	--------------------	--	--	--	--	---	--	--

8 (22)	Блюда из яиц. Практическая работа № 6 «Составление технологической карты – приготовление омлета»	1	04.12			Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюд из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.	Яйца в питании башкир	§16
9-10 (23 - 24)	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	04.12			Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».		§17
	Практическая работа № 7 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку».	1	11.12					
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (5 часа)								
1 (25)	Техника безопасности при работе с тканью и ножницами. Школьная швейная мастерская.	1	18.12			Овладевать навыками работы с инструментами. Организовывать рабочее место. Уметь организовывать рабочую зону.		§18

2 (26)	Производство текстильных материалов. «Определение направления долевой нити в ткани».	1	18.12		Ткань	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, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.	Получение текстильных волокон нашими предками	§19
3 (27)	Практическая работа № 8 «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей».	1	25.12		Ткань			
3 (28)	Свойства текстильных материалов. Получение тканей	1	25.12			Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.		§20
4 (29)	Практическая работа №9 «Изучение условных обозначений рекомендаций по уходу за тканью»	1	08.01		этикетки	Изучить основные рекомендации при уходе за тканями	Как ухаживали наши предки за тканью	
Раздел Элементы машиноведения (8 часов)								
1 (30)	Рабочее место для выполнения	1	08.01		Рабочая тетрадь,	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с		§21

	машинных работ. Техника безопасности при работе				швейная машина, нитки, игла, ПК,	электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.		
2 (31)	Исследование работы регулирующих механизмов швейной машине.	1	15.01			Изучать устройство современных машин. Разбирать и собирать челнок. Анализировать причины возникновения дефектов при шитье. Чистить и смазывать машину.		§22
3-4 (32)	Практическая работа №10 «Образцы машинных швов».	1	15.01		Рабочая тетрадь, швейная машина, нитки, два лоскута размером 30х30 см, ножницы	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 представлять информацию об истории швейной машины. Овладеть безопасными приёмами труда.		§22Принести образцы
5 (33-34)	Швейные ручные работы.	2	22.01		Рабочая тетрадь, ручные	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колёсика,	Виды ручных работ мастериц нашего края	§28, стр.177

6 (35)	Практическая работа № 11 «Изготовление образцов ручных работ».	1	29.01		иглы, булавки, напёрсток, утюг, копировальное колёсико.	прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.		
7 (36)	Влажно-тепловая обработка ткани.	1	29.01		Рабочая тетрадь, утюг, утюжительная доска,	Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюивание.		§21, 22
8 (37)	Практическая работа № 12 «Проведение влажно-тепловых работ».	1	05.02		пульверизатор, проутюжельник			
Раздел «Понятие о конструировании и моделирование» (10 часов)								
1 (38)	Технология изготовления швейных изделий. Конструирование швейных изделий. Рабочая одежда	1	05.02		Рабочая тетрадь, калька, булавки, мел, линейка, лекало, ножницы, сантиметровая лента.	Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.	Знакомство с одеждой народов нашего края	Стр.146-149

2 (39)	Конструирование фартука. Построение чертежа	1	12.02			Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.	Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину	
3-4 (40-41)	Практическая работа № 13 «Снятие мерок и изготовление выкроек»	2	12.02 19.02			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.		§23
5 (42)	Моделирование фартука. Практическая работа №14 «Приемы технического моделирования».	1	19.02		Правила безопасности, мел, лекало, линейка, сантиметровая лента, ткань, ножницы, рабочая тетрадь	Выполнять эскизные зарисовки находить информацию о современных направлениях в моде. Выполнять эскизную разработку модели.	Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов	§26
6 (43)	Подготовка ткани к раскрою. Практическая работа №15«Раскрой ткани»	1	04.03			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.		§27

7-8 (44-45)	Способы обработки деталей кроя.	1	04.03		Правила безопасност и, мел, лекало, линейка, сантиметров ая лента, ткань, ножницы, рабочая тетрадь	Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов. Определять способ подготовки данного вида ткани к пошиву, обработки. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций. Выбирать режим выполнения ВТО. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.		§28-30
	Обработка деталей кроя	1	11.03					
9-10 (46-47)	Сборка швейного изделия.	1	11.03		Утюг, швейная машинка	Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций. Осуществлять контроль и самоконтроль, оценку качества готового изделия, анализировать ошибки		§31
	Окончательная обработка и контроль качества	1	18.03					
Раздел «Художественные ремёсла» (8 часов)								
1-2 (48-49)	Декоративно-прикладное искусство. Экскурсия в школьный музей	2	18.03 25.03		Фотоаппарат , альбом для рисования, карандаши.	Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографирова ть наиболее интересные образцы	§33

3-4 (50-51)	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.	1	25.03		Рабочая тетрадь, карандаши	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучать гармонические цветовые композиции. Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора.	Изучить национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Башкортостана	§34
	Ритм в декоративной композиции	1	01.04					
5-6 (52-53)	Лоскутное шитье.	1	01.04		Лоскуты, мел, линейка, ножницы, швейная машина, нитки, булавки.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.		§34
	Практическая работа № 16 «Изготовление образцов лоскутных узоров».	1	08.04					
7-8 (54-55)	Вышивка. Инструменты и материалы для вышивания.	1	08.04		Нитки, пальцы. Ножницы, канва	Изучать технику вышивания.. Подбирать нитки, перевод рисунка.соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания изделия. Изготавливать образцы узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории вышивки.	Изучить способы и техники вышивания мастериц нашего села	§33 повторить
	Практическая работа № 17 Технологически е операции процесса	1	15.04					

	вышивания							
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (7 часов)								
1-2 (56-57)	Тематика творческих проектов	1	15.04			Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.	Выбор тем проекта связанная с регионом	§35
	Этапы их выполнения	1	22.04					
3-4 (58-59)	Поисково-исследовательский этап	2	22.04			Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и интернете. Конструировать и выполнять дизайн – проектирование. Графически оформлять технологическую карту. Разрабатывать варианты рекламы. Оформлять проект		§35 с. 223-228
	Конструкторско-технологический этап		29.04					
5-6 (60-61)	Оформление портфолио.	1	29.04			Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.		§35
	Подготовка презентации	1	06.05					
7-8 (62)	Защита творческого проекта.	1	06.05					
Раздел «Агротехника сельского хозяйства» (6 часов)								
1 (63-64)	Инструктаж по технике безопасности..	2	13.05		Сроки посадки овощных	Ознакомление со способами выращивания овощей. Планировать весенние работы на участке.		Составить план участка

	Выращивание овощных культур. Коллективное составление планов проведения наблюдений и опытов.				культур	Выбирать культуры, планировать их размещение, выбирать технологию, инструменты. Выполнять основные технологические приемы выращивания урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Оценивать урожайность основных культур и сортов.		для посева
2 (65)	Внесения удобрений под овощные растения	1	20.05		Удобрения			
3 (66)	Предпосевная обработка почвы.	1	20.05		Лопаты, грабли	Выявлять потребности в усовершенствовании ручных орудий труда на участке и в личном подсобном хозяйстве. Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посадочный материал, почву.		
4 (67)	Проверка всхожести семян. Посев семян моркови, свеклы, цветов	1	27.05					Рабочая одежда
5 (68)	Подготовка семян и луковиц к посеву и посадке. Посадка лука	1	27.05			Изучить способы защиты сельхоз. растений от вредителей. Эффективность производства основных видов культур. Анализировать проблемы		

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол- во часов	Дата		Материалы и оборудование	Основные виды учебной деятельности	Региональный компонент	Домашне е задание
			План	Факт				
Раздел «Агротехника сельского хозяйства» (10 часов)								
1 (1)	Вводный инструктаж. Правила безопасного труда в растениеводстве	1	04.09		Презентация «Техника безопасности»	Знакомство с техникой безопасности.		Принести перчатки
2 (2)	Почва, её плодородие, охрана почв.	1	04.09				Изучение видов почв в РБ	Принести сменную обувь
3-4 (3-4)	Уборка урожая.	2	11.09		Ящики, садовые инструменты, весы			Принести перчатки
5 (5)	Способы хранения урожая овощей	1	18.09			Ознакомление со способами и сроками хранения. Планировать весенние и осенние работы на участке. Выбирать культуры, планировать их размещение, выбирать технологию, инструменты. Выполнять основные технологические приемы выращивания и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и	Способы хранения урожая в своих личных хозяйствах	
6 (6)	Закладка, хранение урожая	1	18.09					

						охраны окружающей среды. Оценивать урожайность основных культур и сортов.		
(7)	Подзимние посевы и посадки.	1	25.09					
(8)	Отбор семенников	1	25.09		Семена		Ознакомление с растениями на территории Туймазинского района	Составить план участка
(9-10)	Осенняя обработка почвы	2	02.10		Лопаты, грабли		Особенности обработки почвы в РБ	
Раздел «Основы дизайна» - 2 часа								
(11-12)	Виды дизайна, Цвет, форма и материал в дизайне. Декорирование. Практическая работа №1 «Декорирование в стиле декупаж»	2	09.10		Салфетки, клей	Ознакомление с основами дизайна. Умение подбирать композиции, выбирать цветочное сочетание. Подбирать материал. Ознакомиться с средствами композиции в дизайне.	Ознакомление с народными промыслами (ковроткачеством)	
Раздел «Культура дома» 2 часа								
13	Интерьер жилых помещений и комнаты школьника. Осветительные	1	16.10		Альбом, цветные карандаши	Ознакомление с понятием о композиции в интерьере. Роли освещения. Находить информацию. Выполнять эскиз интерьера	Изучение убранства юрты	

	приборы. Практическая работа №2 «Выполнять эскиз интерьера»							
14	Уход за одеждой и обувью.	1	16.10		Этикетки с условными обозначениями по уходу за одеждой.	Ознакомление с рекомендациями по уходу за одеждой и обувью. Умение читать информацию на этикетках.		
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (7часов)								
(15-16)	Тематика творческих проектов	1	23.10			Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.		
	Этапы их выполнения	1						
17	Поисково- исследовательск ий этап	1	30.10			Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и интернете. Конструировать и выполнять дизайн – проектирование. Графически оформлять технологическую карту. Разрабатывать варианты рекламы. Оформлять проект		
18	Конструкторско- технологический этап	1	30.10					
19	Оформление портфолио.	1	07.11			Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.		
18	Подготовка презентации	1	07.11		пк	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять		

						доклад к защите творческого проекта.		
20	Защита творческого проекта.	1	14.11			Защищать творческий проект.		
Раздел «Кулинария» 12 ч								
21-22	Санитария и гигиена. ТБ при кулинарных работах..	1	14.11			Рассчитать количество и состав продуктов для похода. Контролировать качество воды. Готовить пищу в походных условиях. Соблюдать меры противопожарной безопасности	Кухня башкир при перемещении в летнее время	
	Приготовление обеда в походных условиях. Сервировка стола.	1	21.11					
23-24	Заготовка продуктов. Консервирование с использованием соли.	1	21.11			Умение подбирать количество консервантов для сохранения продуктов	Знакомство с блюдами башкирской кухни (казылык, корот, вяленое мясо)	
	Приготовление блюд из ягод и фруктов.	1	27.11					
16-17	Физиология питания.	1	27.11			Определять качество молока органолептически. Готовить каши	Молочно-кислые	

	Блюда из молока, круп, бобовых .	1	04.12			различной вязкости. Определять сроки хранения продуктов.	продукты распространённые на территории РБ	
18-19	Блюда из рыбы.	1	04.12			Определять доброкачественность рыбы, морепродуктов. Определять срок годности консервов. Читать штрихкоды на упаковках. Оттаивать и выполнять обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приемы работы.		
	Блюда нерыбных продуктов моря.	1	11.12					
19-20	Мясо животных и птицы.	1	11.12			Планировать технологическую последовательность обработки птицы. Изучать различные способы кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать время приготовления блюд	Мясо и мясные блюда в вашем доме	
	Мясные блюда.	1	18.12					
20-21	Технология приготовления супов. Бульоны	1	18.12			Приготовление бульона. Определять качество и умение готовить блюда из суповой основы. Безопасные приемы работы с инструментами и нагревательными приборами	Бульон в башкирской и татарской кухне	
	Заправочные супы Практическая работа №3 «Составить технологическую карту приготовления блюда по выбору»	1	25.12					
Раздел Материаловедение								

22-	Основы материаловедения	1	25.12			Изучать характеристики различных видов волокон. Исследовать свойства тканей. Распознавать типы тканей. Определять виды переплетений нитей в тканях. Определять дефекты тканей.	Виды тканей распространенные у народов РБ	
23	Натуральные волокна животного происхождения.	1	08.01					
24	Ткацкие переплетения. Дефекты тканей.	1	08.01					
25-26	Получение пряжи.	1	15.01					
	Практическая работа № 4 «Определение дефектов тканей»	1						
Раздел «Элементы машиноведения»								
27	Правила ТБ. при работе на электрических машинах. Устройство иглы	1	22.01					
28	Регуляторы. Уход за машиной, смазка. Неполадки.	1	22.01					
29	Выполнение машинных швов.	1	29.01					
30	Практическая	1	29.01					

	работа №5 « Машинные швы»							
Раздел Конструирование и моделирование одежды								
31-32	Требования предъявляемые к одежде. Классификация поясной одежды.	1 1						
33-34	Мерки для построения поясной одежды.Изготовление основы юбки по меркам.	1 1						
35-36	Расчет количества ткани.	1						
34		1						
35		1						
36		1						
37		1						
38		1						
39		1						
Раздел «технология изготовления швейного изделия								
41	ТБ при раскрое. Раскрой юбки.							
42	Подготовка к пошиву деталей юбки.							
43	Подготовка юбки к первой примерке.							

44	Обработка вытачек, боковых срезов.							
45	Обработка пояса и соединение его с юбкой.							
46	Обработка нижнего среза							
47								
48								
49								
50								
51								
52								
53								
54								
55								
56								
57								
58								
59								
60								
61								
62								
63	Правила ТБ при сельхоз.работах.							
64	Подготовка почвы к посеву							
65	Разбивка грядок Посев семян моркови, свеклы.							
66	Разбивка клумбы, Посев							

	семян цветов.							
67	Обустройство цветников. Подготовка схемы озеленения территории							
68	Посадка рассады цветов.							
	Посадка рассады овощей.							
	Посадка рассады. Полив							

Пояснительная записка

Нормативные документы использованные для составления рабочей программы:
Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 06 октября 2009 года № 373;

Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897;

Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г № 1576 « О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 6 октября 2009 года №40936»

Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 года № 1577 « О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897»

Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 года № 1578 « О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 года № 413»

Основная образовательная программа начального общего образования муниципального бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы села Старые Туймазы муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан на 2011-2015 годы. Приказ № 68 от 14.09.2011г.

Основная образовательная программа основного общего образования муниципального бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы села Старые Туймазы муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан на 2015-2021 годы. Приказ № 118 от 28.08.2015г.

Устав муниципального бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы села Старые Туймазы муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан. Постановление 2664 от 12.11.2012г.

Учебный план МБОУ СОШ с.Старые Туймазы.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 238 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». Рабочей программой предусмотрено в VII по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе- 34 часа из расчета 1 час в неделю. Составлена на основе программы: *Технология*: программа. 7-8 классы / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. - М. : Вентана-Граф, 2013. Программа изложена в двух направлениях: "Индустриальные технологии" и " Технологии ведения дома" И ориентирована на работу по учебникам "Технология" для 7-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом (А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко) и изданных Издательским центром "Вентана-Граф.

"Рабочая программа включает разделы: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса и последовательностью изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников. Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Базовыми для рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы: «Сельскохозяйственные работы», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Кулинария», «Технологии ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование».

В программу были внесены следующие **изменения**: На весенний и осенний период раздел- «Дизайн пришкольного участка с элементами агротехники.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе.

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В рабочую программу включены темы по агротехнике, так как школа находится в сельской местности. Практические работы предполагают работы на пришкольном участке.

В школе девочки обучаются в группах с малой наполняемостью, и учителю приходится одновременно заниматься с девочками из разных ступеней. И для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Программа разработана для совместного обучения девочек из разных классов. Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

В программу были внесены следующие **изменения**:

7класс – «Электротехника» объединен с разделом «Машиноведение» так как отсутствует материально- техническая база для проведения занятий по электротехнике; На весенний и осенний период раздел- « Дизайн пришкольного участка с элементами агротехники.,

Содержание рабочей программы 7 класса

Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

Раздел 1. Вводное занятие -2 ч.

Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с программой.

Раздел 2. Эстетика (дизайн) пришкольного участка. Осенние и весенние работы-14ч.

Сбор семян цветов на хранение. Сбор урожая. Перекопка грядок. Посадка и посев. Озеленение.

Раздел 3.Кулинария – 10 ч Санитария и гигиена. Техника безопасности при кулинарных работах. Физиология питания. Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления. Изделия из дрожжевого и песочного теста. Приготовление вареников и пельменей. Сладкие блюда. Десерты.

Раздел 4 Основы материаловедения -4 ч.

Искусственные волокна. Свойства искусственных волокон.

Раздел 5 Элементы машиноведения.- 4 ч. Правила техники безопасности при работе с инструментами и приспособлениями. Выполнение машинных швов. Зигзаг и простая строчка. Устранение неполадок машины.

Раздел 6 Рукоделие – 4ч. Организация рабочего места.

Вязание крючком. Узоры.

Раздел 7 Конструирование и моделирование плечевого изделия 12ч.

Измерение фигуры человека. Построение основы чертежа плечевого изделия. Моделирование. Подготовка к раскрою. Особенности расчета ткани.. Раскрой. Подготовка к пошиву. Обработка вытачек, боковых срезов. Стачивание изделия обработка нижнего среза. ВТО изделия. Контроль качества и оценка изделия.

Раздел 8 Технология ведения дома – 2 ч.

Эстетика и экология жилища. Роль комнатных растений в интерьере. Электроосветительные приборы.

Раздел 9 Создание изделий текстильных и поделочных материалов – 6 ч.

Кожаная пластика. Применение кожи в декоративно-прикладном творчестве. Изготовление цветов из кожи. Изготовление картин из кожи.

Раздел 10 Гигиена девушки -4 ч.

Гигиена зрения. Правильный уход за кожей лица и вокруг глаз.

Раздел 11 Творческие проектные работы – 8 ч.

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Этапы выполнения творческого проекта. Защита проекта.

Рабочая программа по учебному курсу «Технология» 8 класса включает разделы:

Раздел 1. Вводное занятие -1ч.

Вводный инструктаж и первичный на рабочем месте.

Раздел 2. Эстетика (дизайн пришкольного участка) Сельскохозяйственные работа в осенний -3 ч.; в весенний период -3 ч.

Раздел 3. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов – 8 ч.

Введение в домашнюю экономику. Потребности семьи, иерархия человеческих потребностей. Планирование. Бюджет семьи. Права потребителей .Семья и бизнес.

Раздел 4 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов- 8 ч.

Искусственные волокна. Свойства волокон. История развития лоскутной пластики. Пэчворк. Вышивание лентами. Вязание на спицах

Раздел 5 Современное производство и профессиональное образование. – 2 ч.

Сферы и отрасли современного производства. Роль профессии в жизни человека. Творческие проектные работы.

Раздел Кулинария – 5 ч

Технология приготовления домашней птицы Заготовка продуктов. Способы консервирования. Стерилизация и пастеризация. Время и сроки хранения продуктов. Десерты. Сервировка стола. Этикет. Правила поведения за столом.

Раздел 6 Творческие проектные работы -4 ч. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Этапы выполнения творческого проекта.

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности:

социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Важной проблемой проведения занятий по технологии в неделимых классах является разработка методики проведения занятий одновременно с девочками из разных классов.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. В реализации программы важное место отводится методу проектов, который способствует повышению по росту их самостоятельности. Такой метод работы предусматривает коллективную форму выполнения проекта

Требования к уровню подготовки обучающихся.

Учащиеся должны знать:

О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.

О применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды.

Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций.

Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования.

Способы первичной обработки мяса и приготовления ясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда, посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд к столу.

Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.

Кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях.

Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности.

Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроков сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве.

Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов.

Сервировку стола («Сибирские пельмени»), правила поведения в гостях, за столом.

Технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или

сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации.

Санитарно-гигиенические требования к детской комнате.

Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения.

Роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы.

Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.

Виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников.

Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски.

Экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявления и исправления дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

Единство стиля костюма, причёски, косметики, интерьера.

Правила пользования средствами косметики; свойства натуральных красителей; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа.

Условия труда и требования к дизайнерам специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Учащиеся должны уметь:

Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

Определять качество мяса, оттаивать мороженное мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлеты и натуральную рубленную массу и полуфабрикаты из нее, выбирать и формировать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу.

Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи.

Рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечить сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности.

Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.

Проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы.

Варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшие варенье.

Оборудовать детский уголок,

Выращивать комнатные растения и размещать их.

Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи. Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.

Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.

Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы.

Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.

Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника.

Выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединить ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску.

Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и симметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Выполнить штокку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии **Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Перечень учебно-методического обеспечения.

Учебно-методическая и справочная литература, используемая для достижения поставленной цели в соответствии с образовательной программой учреждения:

1. Лабзина А.Я., Васильченко Е.В. Занятия по трудовому обучению.- М. Просвещение, 1983
2. Лабзина А.Я. Технология – М. Просвещение, 1978
3. Симоненко В.Д. Технология – М.. Вентана – Граф, 2004
4. Симоненко В.Д. Технология – М.. Вентана – Граф, 1998
5. Технология. Поурочные планы. Под редакцией Симоненко В.Д.-В. Учитель, 2007
6. Технология. Дополнительные и занимательные материалы. Составители Карачевцева Л.Д., Власенко О.П.- В. Учитель.,2008
7. <http://stranamasterov.ru/taxonomy/term/462>

Календарно-тематический план 7 класса

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Дата проведения		Виды, формы контроля	Домашнее задание
			план	факт		
	Вводное занятие 2 ч.					
1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте	1	05.09		Опрос	Выучить правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда.
2	Вводное занятие	1				
	Эстетика (дизайн) пришкольного участка 6 ч. осенние работы					
3	Инструктаж по технике безопасности при сельхоз.работах	1	12.09		Качество выполненной работы	Выполнять агротехнику
4	Сбор семян цветов на хранение	1				
5	Сбор урожая моркови	1	19.09		Качество выполненной работы	Выполнять агротехнику
6	Перекопка грядок	1				
7	Очистка почвы от остатков растений и листвы в осенний период	1	26.09		Качество выполненной работы	Выполнять агротехнику
8	Очистка почвы от остатков листвы в осенний период	1				
	Кулинария 10 ч.					
9	Санитария и гигиена	1	03.10 ¹⁰		Опрос.	Выучить правила ТБ
10	ТБ при кулинарных работах.	1				

11	Микроорганизмы в жизни человека.	1	17.10		Беседа. Опрос.	Уметь определять признаки недоброкачества продуктов
12	Пищевые инфекции и отравления. Первая помощь.	1				
13	Изделия из дрожжевого, песочного и бисквитного теста.	1	24.10		тесты	Приготовить вареники в домашних условиях
14	Приготовление пельменей, вареников.	1				
15	Сладкие блюда. Десерты.	1	31.10		опрос	Подготовить сообщение «Десерты»
16	Украшение десертов.	1				
17	Приготовление варенья, компотов.	1	07.11		Опрос, тесты	Повторить пройденный материал
18	Контрольная работа № 1«Кулинария»	1				
	Основы материаловедения 4 ч					
19	Технология производства и свойства искусственных волокон	1	14.11		опрос	Знать технологию производства
20	Волокна искусственного льняного полотна	1				
21	Практическая работа №1 « свойства искусственных тканей»	1	28.11		Опрос, тесты	Повторить материал
22	Повторение свойств искусственных волокон	1				
	Элементы машиноведения 4 ч.					
23	Правила ТБ. при работе на электрических машинах.	1	09.12		Опрос. Контроль	Выучить ТБ при работе

24	Устранение неполадок в швейной машине	1			подготовки рабочего места	на швейной машине
25	Выполнение машинных швов (простая, зигзагообразная строчка)	1			Качество образца	Выполнить машинные швы. Подготовить коллекцию
26	Практическая работа № 2 « Устранение неполадок шв. машины»	1	12.12			
Рукоделие 4 ч.						
27	Организация рабочего места при вязании	1	19.12		опрос	Выучить основные правила ТБ. Подготовить инструменты
28	ТБ при работе с инструментами и приспособлениями.	1				
29	Вязание крючком. Узоры. Набор петель.	1	26.12		Контроль за действиями	Выполнить образцы
30	Практическая работа №3 «Вязание крючком»	1				
	Конструирование и моделирование плечевого изделия 12 ч.					
31	Снятие мерок для плечевого изделия.	1	09.01		Опрос	Подготовить основу чертежа
32	Т.Б. при работе	1				
33	Моделирование ночной сорочки	1	16.01		Контроль за действиями	Проверить правильность снятых мерок.
34	Особенности моделирования плечевых изделий	1				
35	Построение чертежа в натуральную величину.	1	23.01		Контроль чертежа	Придумать фасон изделия

36	Подготовка к раскрою, особенности расчета количества ткани	1				подготовить и принести ткань для раскроя изделия.
37	ТБ при работе с тканью.	1	30.01		Контроль качества	Завершить выполнения соединительных и краевых швов. Подобрать отделку для изделия,
38	Раскрой сорочки, сметывание.	1				
39	Стачивание деталей.	1	06.02		Качество образца	Регулировка качества стежка
40	горловины. Отделочные работы	1				
41	Практическая работа № 5 «ВТО изделия	1	13.02		Опрос	Повторить ВТО
42	Контроль качества и оценка изделия»	1				
Технология ведения дома 2 ч.						
43	Эстетика и экология жилища.	1	27.02		Опрос	Подготовить эскиз оформления комнаты
44	Роль комнатных растений в интерьере.	1				
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 6 ч.						
45	Кожаная пластика. ТБ при работе.	1	06.03			Приготовить заготовки для работы
46	Применение кожи в декоративно – прикладном творчестве	1				
47	Изготовление цветов из кожи.	1	13.03			Закончить работу
48	Изготовление картин цветами из кожи.	1				
49	Изготовление картин из кожи	1	20.03			
50	Практическая работа № 6 «Изготовление картины из кожи»	1				

Гигиена девушки 4 ч.						
51	Гигиена зрения.	1	27.03		Опрос	Сообщение о применении народной косметики
52	Правила ухода за кожей вокруг глаз.	1				
53	Личная гигиена девушки.	1	03.04			Знать правила личной гигиены
54	Индивидуальный уход за кожей лица.	1				
	Творческие проектные работы 8 ч.					
55	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-	1	17.04		Контроль выполнения	Выбор темы проекта. разработка эскиза изделия, подбор материалов
56	подготовительный этап выполнения творческого проекта	1				
57	Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление	1	03.04		Контроль выполнения	Подобрать все необходимое для выполнения идеи
58	технологической последовательности выполнения проекта	1				
59	Технологический этап выполнения творческого (конструирование.	1	17.04		Контроль выполнения	Выполнение проекта
60	Моделирование, изготовление изделия	1				
61	Заключительный этап (оценка проделанной работы	1	24.04			
62	защита проекта	1				
	Эстетика (дизайн) пришкольного участка 6 ч. весенние работы					
63	Правила ТБ. При сельхоз.работах Краткая история цветоводства.	1	08.05		Качество	Знать о развитии цветоводства

	64	Важнейшие особенности цветочных растений		1			выполненной работы	
	65	Краткая история цветоводства.		1	15.05		Качество выполненной работы	Подготовить схему озеленения
№ п/п	66	Подготовка почвы к посадке	Количество часов	1	Дата проведения		Виды, формы работы контроля	Домашнее задание
	67	Обустройство цветников. Подготовка схемы озеленения территории	1 час	1	22.05		Качество выполненной работы	обобщение
				план	факт			
	68	Посадка рассады цветов		1	Вводное занятие 1 ч.			
	Итого:		68 часов					

Календарно – тематический план 8 класс

1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие	1	05.09		Опрос	Выучить правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда.
	Эстетика (дизайн) пришкольного участка 3 ч. осенние работы					
2	Сбор семян цветов .	1	12.09		Качество выполненной работы	Выучить правила ТБ.
3	Сбор урожая. Перекопка грядок	1	19.09		Качество выполненной работы	Знать агротехнические требования
4	Очистка почвы от остатков растений	1	26.09		Качество выполненной работы	Знать агротехнические требования
	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.- 8 ч.					
5	Введение в «Домашнюю экономику». Функции семьи	1	03.10		опрос	записать функции семьи в обществе
6	Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей. Практическая работа №1 « Пирамида потребностей»	1	17.10		Контроль за действиями	Выстроить иерархическую лестницу личных потребностей
7	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи	1	24.10		Опрос	Описать ресурсы семьи, определять структуру семейного бюджета, самостоятельно вести личную книгу доходов и расходов
8	Цены на рынке товаров и услуг	1	31.10		Опрос	Разработка проекта снижения затрат на коммунальные услуги

9	Анализ потребительских качеств товаров и услуг.	1	07.11		Опрос	Рассчитать стоимость потребительской корзины для семьи
10	Права потребителей и их защита. Практическая работа № 2 « права потребителей»	1	14.11		Опрос игра	Подготовить презентацию
11	Семья и бизнес. Виды семейной деятельности	1	28.11		Опрос	Творческая презентация на тему: «Значение мотивов и ценностных ориентаций в профессиональном самоопределении»
12	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности Творческая презентация	1	05.12		Опрос	Найти исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 8 ч.						
13	Технология производства и свойства искусственных волокон	1	12.12		опрос	Знать технологию производства
14	Практическая работа №3 « свойства искусственных тканей»	1	19.12		Опрос, тесты	Повторить материал
15	Исторические сведения о возникновении лоскутной пластики. Техника безопасности при работе	1	26.12		Опрос. Контроль за действиями	Подготовить материалы ситцевые лоскуты, иглы
16	Изготовление прихватки в технике «треугольники». Пэчворк.	1	09.01		Контроль качества	Выполнять проектирование других изделий из текстиля в технике «треугольники»
17		1	16.01		Опрос. Контроль за	Практическая работа № 3 «Лоскутная пластика»

					действиями	
18	Вышивание лентами. Исторические сведения о возникновении и развитии вышивки лентами. Технология выполнения вышивки. Объемное панно. Разработка группового творческого проекта	1	23.01		Опрос. Контроль за действиями	Выполнить вышивку
19	Вязание на спицах. Выполнение образцов изделий в технике вязания лицевыми петлями.	1	30.01		Контроль за действиями Контроль качества	Практическая работа
20	Выполнение образцов изделий в технике вязания изнаночными петлями.	1	06.02		Контроль за действиями Контроль качества	Практическая работа вязание на дому
Современное производство и профессиональное образование 2 ч						
21	Сферы и отрасли современного производства. Понятие о профессии, специальности и квалификации.	1	13.02		опрос	Подготовить сообщение «моя будущая профессия»
22	Роль профессии в жизни человека.	1	27.02		Опрос, беседа	
Кулинария 5 ч.						
23	Технология приготовления домашней птицы. Составление меню.	1	06.03		опрос	подготовить выступление
24	Заготовка продуктов. Способы консервирования фруктов .	1	13.03		опрос	Знать правила

25	Стерилизация и пастеризация. Время, условия и сроки хранения продуктов.	1	20.03		опрос	
26	Приготовление и оформление десертов.	1	27.03		опрос	Подготовить десерт в домашних условиях
27	Сервировка стола. Практическая работа № 5 « складывание салфеток»	1	03.04		Контроль за действиями	Подготовить сцен. мероприятие «У нас гости»
Творческие проектные работы 4 ч.						
28	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	1	17.04		Контроль выполнения	Выбор темы проекта. разработка эскиза изделия, подбор материалов
29	Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	1	24.04		Контроль выполнения	Подобрать все необходимое для выполнения идеи
30	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)	1	01.05		Контроль выполнения	Выполнение проекта
31	Заключительный этап(оценка проделанной работы и защита проекта	1	08.05		опрос	Провести самооценку собственной проектной деятельности и непосредственно самого

						проекта
	Эстетика (дизайн) пришкольного участка 3 ч.					
32	Правила ТБ. При сельхоз.работах Краткая история цветоводства. Важнейшие особенности цветочных растений	1	15.05		Качество выполненной работы	Знать о развитии цветоводства
33	Краткая история цветоводства.	1	22.05		Качество выполненной работы	Подготовить схему озеленения
34	Обустройство цветников. Подготовка схемы озеленения территории	1	29.05		Качество выполненной работы	обобщение
Итого: 34 часов						