

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени полного кавалера ордена Славы Петра Васильевича Кравцова
с. Старопохвистнево муниципального района Похвистневский Самарской области

Рассмотрена
на заседании ШМО
протокол № 1
«26» августа 2015 г.

Согласована:
Заместитель директора по УВР
Акимова Р.Р. Акимова
«24» августа 2015 г.

Утверждена
Директор школы Поручикова
приказ № 541 от 24 августа 2015 г.



Рабочая программа по технологии (девочки)

для 5 - 8 класса

Составлена учителем:

Антоновой О.Н.

Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.12г.;
2. Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в редакции от 29.12.2014 №1644);
3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 29.12.2010г. №189 (в редакции от 25.12.2013));
4. Письмо Минобрнауки России от 18.06.2015 №НТ-670/08 «Методические рекомендации по организации самоподготовки учащихся при осуществлении образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
5. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15, входит в специальный государственный реестр примерных основных образовательных программ, размещена на официальном сайте <http://fgosreestr.ru>).
6. Основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ СОШ им. П.В. Кравцова с.Старопохвистнево (утверждена приказом №58-од от 31.08.15 г.);

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

- Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / под ред В. Д. Симоненко, 2014.
- Технология. 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / под ред. В. Д. Симоненко, 2014.
- Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / под ред В. Д. Симоненко, 2014.
- Технология. 8 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / под ред В. Д. Симоненко, 2014.

Огромную важность в непрерывном образовании приобретают вопросы технологической культуры и грамотности учащейся молодежи. В связи с этим особое место отводится решению проблемы подготовки учащихся к трудовой деятельности в создавшихся экономических условиях, к востребованному профессиональному определению.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, в современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Программа предусматривает формирование у учащихся обще-учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено одно из двух основных направлений технологии - «Технология ведения дома». Выбор направления обучения исходит из интересов и склонностей детей, возможностей образовательного учреждения.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространенные технологии современного производства.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы.

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта.

Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся акцентируется внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Школьнику оказывается помощь в выборе объекта для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом обязательно учитывается то, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Место предмета «Технология» в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план школы на этапе основного общего образования включает 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 - 7 классах — 68 ч из расчёта по 2 ч в неделю; в 8 классе – 34 ч из расчета по 1 ч в неделю.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность **ознакомиться:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

▪ со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Личностные, метапредметные и предметные результаты

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

| Результаты | Содержание требований |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>личностные</i> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» 2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности 3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда 4. Осознание необходимости общественно-полезного труда 5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам 6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ |
| <i>метапредметные</i> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники |

| | |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук</p> <p>3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности</p> <p>4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда</p> <p>5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой</p> <p>6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП</p> |
| предметные в сфере | |
| а) познавательной | <p>1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда</p> <p>2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»</p> <p>3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда</p> |
| б) мотивационной | <p>1. Оценивание своей способности и готовности к труду</p> <p>2. Осознание ответственности за качество результатов труда</p> <p>3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ</p> <p>4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ</p> |
| в) трудовой деятельности | <p>1. Планирование технологического процесса</p> <p>2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности</p> <p>3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены</p> <p>4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов</p> |

| | |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| г) физиолого-психологической деятельности | <ol style="list-style-type: none"> 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов 2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций 3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований 4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы дизайнерского проектирования изделия 2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука» 3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| е) коммуникативной | <ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта 2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда 3. Разработка вариантов рекламных образцов |

Содержание учебного предмета

Таблица тематического распределения часов по классам

| Разделы и темы | Количество часов | | | | Разделы и темы | Количество часов | | | |
|----------------------------------------|------------------|-----------|-----------|------|----------------------------------------------------------|------------------|-----------|-----------|-----------|
| | 5 кл | 6 кл | 7 кл | 8 кл | | 5 кл | 6 кл | 7 кл | 8 кл |
| Кулинария | 14 | 14 | 10 | | Электротехника | 2 | | 2 | 12 |
| 1. Санитария и гигиена на кухне | 1 | | | | 1. Бытовые электроприборы | 2 | | 2 | 6 |
| 2. Физиология питания | 1 | | | | 2. Электромонтажные и сборочные технологии | | | | 4 |
| 3. Бутерброды и горячие напитки | 2 | | | | 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики | | | | 2 |
| 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных | 2 | | | | Создание изделий из текстильных | 22 | 22 | 16 | |

| | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|----------|
| изделий | | | | | материалов | | | | |
| 5. Блюда из овощей и фруктов | 4 | | | | 1. Свойства текстильных материалов | 4 | 2 | 2 | |
| 6. Блюда из яиц | 2 | | | | 2. Конструирование швейных изделий | 4 | 4 | 2 | |
| 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 2 | | | | 3. Моделирование швейных изделий | | 2 | 2 | |
| 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | | 4 | | | 4. Швейная машина | 4 | 2 | 2 | |
| 9. Блюда из мяса | | 4 | | | 5. Технология изготовления швейных изделий | 10 | 12 | 8 | |
| 10. Блюда из птицы | | 2 | | | Художественные ремёсла | 8 | 8 | 16 | |
| 11. Первые блюда | | 2 | | | 1. Декоративно-прикладное искусство | 1 | | | |
| 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. | | 2 | | | 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 3 | | | |
| 13. Блюда из молока и молочнокислых продуктов | | | 2 | | 3. Лоскутное шитьё | 4 | | | |
| 14. Изделия из жидкого теста | | | 2 | | 4. Вязание крючком | | 4 | | |
| 15. Виды теста и выпечки | | | 2 | | 5. Вязание на спицах | | 4 | | |
| 16. Сладости, десерты, напитки | | | 2 | | 6. Ручная роспись тканей | | | 4 | |
| 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | | | 2 | | 7. Вышивание | | | 12 | |
| Технологии домашнего хозяйства | 2 | 4 | 4 | 4 | Семейная экономика | | | | 6 |
| 1. Интерьер кухни, столовой | 2 | | | | Бюджет семьи | | | | 6 |
| 2. Интерьер жилого дома | | 2 | | | Современное производство и профессиональное самоопределение | | | | 4 |
| 3. Комнатные растения в интерьере | | 2 | | | 1. Сферы производства и разделение труда | | | | 2 |
| 4. Освещение жилого помещения | | | 2 | | 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера | | | | 2 |

| | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|---|---|----------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 5. Гигиена жилища | | | 2 | | Технологии творческой и опытнической деятельности | 20 | 20 | 20 | 8 |
| 6. Экология жилища | | | | 2 | Исследовательская и созидательная деятельность | 20 | 20 | 20 | 8 |
| 7. Водоснабжение и канализация в доме | | | | 2 | Всего | 68 | 68 | 68 | 34 |

Содержание программы 5 класса

Раздел «Кулинария»

Тема. 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, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. 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. 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). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты 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. Блюда 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. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

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 свежемороженых 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. Блюда из яиц

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. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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 «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

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»

Тема. 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 «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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. Конструирование швейных изделий

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. Швейная машина

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. 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 ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной. Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

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. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

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. Лоскутное шитьё

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»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта

пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический 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 класса

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. 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. 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. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, aeropоника. Профессия садовник. Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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. 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. 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. Первые блюда

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

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

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

Тема. Швейная машина

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. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

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. Вязание спицами

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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 класса

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации на «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции книг.

Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой. Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов. Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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. Изделия из жидкого теста

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 к столу. Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами. Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества меда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Изделия из жидкого теста

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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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 приглашительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашений на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Тема. Конструирование швейных изделий

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. Моделирование швейных изделий

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 изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки

для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. 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. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

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. Вышивание

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»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка презентации.

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 класса

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. 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. Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока 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. Электромонтажные и сборочные технологии

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. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. 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. Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. 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»

Тема. Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Лабораторно-практические и практические работы. Оценка имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема. Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. 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 или предприятия сервиса. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии. Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

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 и презентации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

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

Тематическое планирование, 5 класс

| №п/п | Тема урока | Кол-во часов | Планируемые результаты | | | Деятельность учащихся | Вид контроля |
|------|-------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| | | | предметные | метапредметные | личностные | | |
| 1-2 | Введение в предмет «Технология» | 2 | Правила техники безопасности работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии | | | | Фронтальная беседа. Устный опрос |
| 3-4 | <u>Кулинария</u> Кухня и ее оборудование | 14 2 | Ознакомиться с интерьером кухни, оборудованием и правилами размещения оборудования | Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира | Воспитание эстетического вкуса в обустройстве кухни | Групповая индивидуальная | Устный опрос |
| 5-6 | Физиология питания. Общие сведения о питании | 2 | Иметь представление о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов | Прививать навыки здорового питания | Групповая индивидуальная | Опрос |
| 7-8 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | Определять виды макаронных изделий, вид и качество круп. | Отрабатывать точность и координацию движений при нарезке овощей для | Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми | Групповая индивидуальная | Контроль качества |

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| | | | | художественного оформления салатов | членами бригады | | |
| 9-10 | Приготовление блюд из вареных овощей | 2 | Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. | Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы | Воспитывать аккуратность и опрятность при работе | Групповая индивидуальная | Контроль качества |
| 11-12 | Виды бутербродов и горячих напитков | 2 | Приготавливать и оформлять бутерброды. Виды горячих напитков и способы их приготовления | Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе | Воспитывать аккуратность и опрятность при работе | Групповая индивидуальная | Контроль качества |
| 13-14 | Приготовление блюд из яиц | 2 | Изучать способы определения свежести яиц и приготовлению блюд из них. | Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам. | Воспитывать аккуратность и опрятность при работе | Групповая индивидуальная | Контроль качества |
| 15-16 | Сервировка стола. Культура поведения за столом. | 2 | Выполнять сервировку стола к завтраку | Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | Овладевать навыками эстетического оформления стола. | Групповая индивидуальная | Контроль качества |
| 17-18 | <u>Элементы материаловедения</u> | 4 | Изучать характеристику натуральных волокон | Укреплять межпредметные | Воспитывать внимательность, | Групповая | Опрос |

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| | Классификация текстильных волокон. Строение и отделка ткани | 2 | растительного происхождения и тканей из них. Определять направление долевой уточной нити, лицевую и изнаночную стороны ткани. | связи. Оформлять результаты исследований | прививать эстетический вкус, развивать пространственное мышление | | |
| 19-20 | Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей | 2 | Исследовать свойства тканей, свойства долевой и уточной нитей в ткани | Находить информацию о новых свойствах современных тканей | Развивать логическое мышление, прививать эстетический вкус, воспитывать внимательность | Групповая | Проверка лабораторной работы |
| 21-22 | <u>Ручные работы</u> ОРМ и ПТБ при выполнении ручных работ | 4 2 | Организовывать рабочее место для выполнения ручных работ. Ознакомить с инструментами приспособлениями для их выполнения | Обосновывать выбор вида швов и их назначение | Сформировать навыки по соблюдению правил техники безопасности, навыки правильного применения терминологии воспитывать аккуратность в работе, внимательность | Практическая работа | Опрос |
| 23-24 | Технология выполнения ручных стежков и строчек. | 2 | Выполнять образцы ручных стежков и строчек | Осуществлять самоконтроль и оценку качества, анализировать ошибки | Воспитывать аккуратность в работе, внимательность | Практическая работа | Качество образца |

| | | | | | | | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------|
| 25-26 | <u>Машиноведение.</u> Бытовая универсальная швейная машина. | 6 2 | Изучить устройство бытовой швейной машины. Организовать рабочее место и знать правила ТБ | Находить информацию о швейных машинках от их создания до наших дней | | Индивидуальная | Опрос |
| 27-28 | Правила работы на швейной машине. | 2 | Сформировать навыки по подготовке швейной машины к работе, заправке верхней и нижней нитей. Выполнять машинные строчки по намеченным линиям | | Развивать координацию движения рук, исполнительские умения, воспитывать внимательность и аккуратность в работе | Индивидуальная | Опрос «Контроль подготовки рабочего места» |
| 29-30 | Виды машинных швов. Терминология машинных швов | 2 | Выполнять машинные строчки различной длины. Сформировать навыки по выполнению машинных швов, соблюдая технологическую последовательность и технику безопасности | Анализировать и осуществлять самоконтроль и оценку качества машинных швов. Анализировать причины дефектов | Прививать навыки культуры труда, воспитывать аккуратность и внимательность во время работы, развивать координацию движений рук, эстетический вкус | Практическая работа | Качество образца |
| | <u>Конструирование и моделирование рабочей одежды</u> Снятие мерок для построения чертежа | 20 | | Сформировать | | Практическая | Контроль за |

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| 31-32 | выкройки. Построение чертежа фартука в масштабе | 4 | фигуры человека и записывать результаты измерений. | понятия о процессе изготовления одежды, познакомить с профессиями | | работа групповая | действиями, контроль чертежа |
| 33-34 | | | | | | | |
| 35-36 | Построение чертежа выкройки фартука по своим меркам | 2 | Строить чертеж швейного изделия в М1:4 и в натуральную величину по своим меркам | | Приучать к точности, аккуратности при выполнении расчетов и построении чертежа | Практическая работа | Контроль чертежа |
| 37-38 | Моделирование фартука с нагрудником. | 2 | Моделировать выбранный фасон фартука по чертежу его основы. Ознакомить учащихся с понятием о моделировании, с приемами моделирования. | Находить информацию о современных направлениях моды. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры. | Развивать творческие способности, внимательность, прививать эстетический вкус | Практическая работа | Контроль выполнения |
| 39-40 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. | 2 | Ознакомить учащихся с правилами подготовки ткани к раскрою, приемами раскроя. Сформировать навыки по подготовки ткани к раскрою и раскрою | | Воспитать чувство бережливости, аккуратность, развивать наблюдательность, сообразительность | Практическая работа, групповая | Контроль выполнения |

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------|------------------------------|
| | | | фартука | | | | |
| 41-42 | Подготовка деталей кроя, обработка кармана. | 2 | Ознакомить и сформировать навыки у учащихся по подготовке деталей кроя к сметыванию и способами обработке накладных карманов | Обосновывать выбор вида швов для фартука в зависимости от конструкции и свойств ткани | Выработать точность и аккуратность в работе | Практическая работа | Контроль качества |
| 43-44 | Обработка нижней части фартука | 2 | Ознакомить и сформировать навыки у учащихся по обработке нижней части фартука | | Воспитывать самостоятельность и аккуратность | Практическая работа | Контроль качества |
| 45-46 | Обработка бретелей и нагрудника. | 2 | Ознакомить и сформировать навыки у учащихся по обработке бретелей и нагрудника различными способами | | Воспитывать внимательность и аккуратность | Практическая работа | Контроль качества |
| 47-48 | Соединение нагрудника с поясом и с нижней частью фартука | 2 | Ознакомить и сформировать навыки у учащихся по выполнению соединения нагрудника с поясом и с нижней частью фартука | | Воспитывать внимательность и аккуратность | Практическая работа | Контроль качества |
| 49-50 | Сборка и окончательная отделка фартука. | 2 | Ознакомить и сформировать навыки у учащихся с правилами соединения карманов. | | Воспитывать внимательность и аккуратность | Практическая работа | Контроль качества и контроль |

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|
| | | | Научить проверять качество готового изделия | | | | выполнения |
| 51-52 | <u>Художественные ремесла.</u> Декоративно-прикладное искусство | 10 2 | Рассмотреть традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. | Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России | Прививать интерес к культуре и искусству, совершенствовать эстетический вкус, развивать сенсорные и моторные навыки | Индивидуальная | Опрос |
| 53-54 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | 2 | Дать понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в | | Прививать интерес к культуре и искусству, совершенствовать эстетический вкус, развивать сенсорные и моторные навыки | Индивидуальная | Качество образца |

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| | | | КОМПОЗИЦИИ | | | | |
| 55-58 | Лоскутное шитье по шаблонам | 4 | | | | Индивидуальная | Качество образца |
| 59-60 | Окончательная отделка изделия | 2 | Сформировать навыки по правильному уходу за изделиями с вышивкой | | Выработать точность и аккуратность в работе | Индивидуальная | Качество образца |
| 61-62 | <u>Творческие проектные работы</u> Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | 8 2 | Ознакомить учащихся с творческим проектом, сформировать навыки по содержанию, оформлению и выполнению проекта. Определиться с выбором темы проекта. | Научить аргументировано защищать свой выбор | Воспитывать внимательность, аккуратность, прививать эстетический вкус | Индивидуально-групповая | Контроль выполнения |
| 63-64 | Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | | Научить пользоваться необходимой литературой и подбирать все необходимое для выполнения идеи | Прививать навыки культуры труда и аккуратность | Индивидуально-групповая | Контроль выполнения |
| 65-66 | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) | 2 | Научить конструировать, моделировать и выполнять намеченные работы | | Прививать навыки культуры труда и аккуратность | Индивидуально-групповая | Контроль выполнения |
| 66-68 | Заключительный этап | 2 | Ознакомить учащихся с | | Прививать навыки | Индивидуально- | Защита проекта |

| | | | | | | |
|----------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------|-----------|--|
| (оценка проделанной работы и защита проекта) | | приемами защиты творческих проектов и сформировать навыки по защите проектов. Оценивать проделанную работу | | культуры труда и аккуратность | групповая | |
|----------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------|-----------|--|

Тематическое планирование, 6 класс

| № п/п | Наименование разделов, тем | Кол-во часов | Дата | Характеристика основных видов деятельности учащихся | Планируемые результаты (УУД) | Формы контроля | СОТ |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| | <u>Раздел 1 Технология домашнего хозяйства</u> | 4 ч. | | | | | |
| 1-2 | Интерьер жилого дома. Первичный инструктаж на рабочем месте. | 2 | | Комбинированный Зарисовать эскиз. П.р. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». | Преобразовывать практическую задачу в познавательную. Формулировать свои затруднения. | Опрос | Здоровьесбережения, личностно-ориентированного обучения. ПК, презентация |
| 3-4 | Комнатные растения в интерьере | 2 | | Изучение нового материала и первичное закрепление знаний. Освоение навыка пересадки растений | Преобразовывать практическую задачу в познавательную. Формулировать свои затруднения. Определять объекты и явления | Контроль качества | Здоровьесбережения, личностно-ориентированного обучения. |
| | <u>Раздел 2 Кулинария: технология приготовления пищи</u> | 14 ч. | | | | | |
| 5-6 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Первичная и тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы Пищевая ценность | 2 | | Комбинированный П. р. Определение свежести рыбы. | Самооценка на основе критериев успешной | Контроль качества | Здоровьесбережения, |

| | | | | | | | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------|
| | рыбы и морепродуктов. Признаки свежести | | | Приготовление блюда из рыбы. | деятельности (л) Контроль в форме сравнения (р) Инициатива, поиск (к) | | лично-ориентированного обучения. |
| 7-8 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. | 2 | | Комбинированный П. р. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов. | Самооценка на основе критериев успешной деятельности (л) Контроль в форме сравнения (р) Инициатива, поиск (к) | Контроль качества | Здоровьесбережения, развивающего обучения. |
| 9-10 | Блюда из мяса. 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. | 2 | | Изучение нового материала и первичное закрепление знаний П. р. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. | Предвосхищать результат. Использовать общие приемы решения задачи. Формировать собственную позицию. | Опрос | Здоровьесбережения, лично-ориентированного обучения. |
| 11-12 | Блюда из 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. | 2 | | Изучение нового материала Уметь работать по технологической карте. П. р. Приготовление блюда из мяса. | Осознанное построение речевого высказывания(п) Способность преодолевать препятствия (Р) Умение выражать мысли (к) | Контроль качества | Здоровьесбережения, лично-ориентированного обучения. |
| 13-14 | Блюда из птицы. 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 | 2 | | Изучение нового материала Уметь работать по технологической карте. П.р. Выполнение электронной | Задавать вопросы. Ценностное отношение к окружающему миру. Адекватно использовать речь и | Защита презентаций | Здоровьесбережения, лично-ориентированного |

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------|
| | тепловой обработке птицы. | | | презентации «Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу». | информацию | | обучения. |
| 15-16 | Первые блюда. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. | 2 | | Изучение нового материала Уметь работать по технологической карте. П. р. Приготовление заправочного супа. | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию. Самооценка действий на основе критериев успешной деятельности | Контроль качества | Здоровьесбережения, педагогики сотрудничества. |
| 17-18 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. | 2 | | Обобщение и систематизация знаний и умений. П. р. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд | Умение задавать вопросы. Навыки сотрудничества | Опрос | Здоровьесбережения, педагогики сотрудничества. |
| | <u>Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов.</u> | 22 ч. | | | | | |
| 19-20 | Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды | 2 | | Актуализация знаний и умений. Обобщение и систематизация знаний и умений. | Составлять план и последовательность действий. Использовать общие | Опрос | Здоровьесбережения, поэтапного |

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------|
| | нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. | | | Распознавание свойств тканей. П. р. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. | приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию. Развитие этики и доброжелательности к другим | | формирование умственных действий. |
| 21-22 | Конструирование швейных изделий. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. | 2 | | Комбинированный. П. р. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. | Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации. Формулировать собственное мнение. Формирование установки на здоровый образ жизни. | Контроль качества | Здоровьесбережения, развивающего обучения. |
| 23-24 | Конструирование швейных изделий. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | 2 | | Комбинированный. П. р. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). | Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Оказывать соотношение в сотрудничестве. Навыки сотрудничества | Контроль качества | Здоровьесбережения, развивающего обучения. |
| 25-26 | Моделирование швейных изделий. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, | 2 | | Изучение нового материала. П.р. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки | Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. | Контроль качества | Здоровьесбережения, развивающего обучения. |

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------|
| | подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. | | | проектного изделия к раскрою | Оказывать соотношение в сотрудничестве. Развитие самостоятельности и ответственности. | | |
| 27-28 | Швейная машина. 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. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою. | 2 | | Комбинированный. Освоить упражнения на швейной машине. П. р. Устранение дефектов машинной строчки. | Целеполагание (р) Прогнозирование (р) Самостоятельное выделение цели.(п) Постановка вопроса.(к) Самооценка на основе критериев успешной деятельности.(л) | Опрос | Здоровьесбережения, поэтапного формирования умственных действий. |
| 29-30 | Технология изготовления швейных изделий. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками. | 2 | | Комбинированный. П. р. Раскрой швейного изделия. | Определение последовательности промежуточных целей (р). Самостоятельное выделение цели (п). Управление поведения партнера (к). Навыки сотрудничества (л). | Контроль качества | Здоровьесбережения, дифференцированного подхода. |
| 31-32 | Технология изготовления швейных изделий. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — | 2 | | Комбинированный. П. р. Изготовление образцов ручных и машинных работ. | Результат и уровень усвоения знаний. (р). Смысловое чтение(п). Умение вести диалог (к). | Контроль качества | Здоровьесбережения, дифференцированного |

| | | | | | | | |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------|
| | примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. | | | | Уважительное отношение к иному мнению (л). | | подхода. |
| 33-34 | Технология изготовления швейных изделий. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. | 2 | | Комбинированный. П. р. Дублирование деталей клеевой прокладкой. | | Контроль качества | Здоровьесбережения, дифференцированного подхода. |
| 35-36 | Технология изготовления швейных изделий. Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. | 2 | | Комбинированный. П. р. Обработка мелких деталей проектного изделия | Определение последовательности в работе (р). Выделение информации (п). Умение выразить мысли (к). Навыки сотрудничества (л). | Контроль качества | Здоровьесбережения, дифференцированного подхода. |
| 37-38 | Технология изготовления швейных изделий. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. | 2 | | Комбинированный. П. р. Подготовка изделия к примерке. | Оценка действий (р). Информационный поиск(п). Умение выразить мысли (к). | Контроль качества | Здоровьесбережения, дифференцированного подхода. |
| 39-40 | Технология изготовления швейных изделий. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых | 2 | | Комбинированный. П. р. Проведение примерки проектного | Определение последовательности промежуточных целей (р). | Контроль качества | Здоровьесбережения, дифференцированного подхода. |

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------|
| | швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. | | | изделия. | Самостоятельное выделение цели (п). Управление поведения партнера (к). Навыки сотрудничества. | | ированного подхода. |
| | Раздел 4. Художественные ремёсла | 8 ч. | | | | | |
| 41-42 | Вязание крючком. 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. | 2 | | Комбинированный. П. р. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. | Целеполагание (р). Поиск и выделение информации (п). Умение выражать мысли (к). | Контроль качества | Здоровьесбережения, развивающего обучения. |
| 43-44 | Вязание крючком. 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. | 2 | | Обобщение и систематизация знаний и умений. Уметь выстраивать декоративную композицию. П. р. Выполнение плотного вязания по кругу. | Определение последовательности промежуточных целей (р). Самостоятельное выделение цели (п). Управление поведения партнера (к). Навыки сотрудничества. | Контроль качества | Здоровьесбережения, педагогики сотрудничества. |
| 45-46 | Вязание на спицах. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. | 2 | | Изучение нового материала. Изготовление образцов узоров. П. р. Выполнение | Выделение последовательности в работе (р). Выделение информации (п). Умение выразить | Контроль качества | Здоровьесбережения, педагогики сотрудничества |

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------|
| | | | | образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. | мысли (к). | | ства. |
| 47-48 | Вязание на спицах. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. | 2 | | Обобщение и систематизация знаний и умений. Выполнение творческого проекта. П. р. Разработка схемы жаккардового узора на ПК. | Целеполагание. Прогнозирование. Самостоятельное выделение цели. Самооценка на основе критериев успешной деятельности. | Контроль качества | Здоровьесбережения, педагогики сотрудничества. |
| | <u>Раздел 5. Технологии творческой и опытной деятельности.</u> | 20 ч. | | | | | |
| 49-50 | Исследовательская и созидательная деятельность. Выбор темы проект, обоснование необходимости изготовления изделия. Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера. | 2 | | Комбинированный урок. Выполнение индивидуального проекта. Пр. р. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий (р). Формулировать собственное мнение и позицию (к). | Опрос | Здоровьесбережения, развития исследовательских умений |
| 51-52 | Исследовательская и созидательная деятельность. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Работа творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов. | 2 | | Обобщение и систематизация знаний и умений. Выполнение индивидуального проекта. Пр. р. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства » | Применять установленные правила в решении задачи. Выбирать наиболее эффективные способы решения. Формировать собственное мнение. Уважение друг к другу. | Опрос | Здоровьесбережения, развития исследовательских умений |

| | | | | | | | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 53-54 | Исследовательская и созидательная деятельность. Разработка конструкции и технологии изготовления изделия. Составление последовательности выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта. | 2 | | Изучение нового материала. Выполнение творческого проекта. Пр. р. Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных и поделочных материалов». | Применять установленные правила в решении задачи. Осуществлять сбор информации. Здоровьесбережения, развития исследовательских умений Предлагать помощь. Формирование личностного смысла учения. | Контроль качества | Здоровьесбережения, развития исследовательских умений |
| 55-64 | Исследовательская и созидательная деятельность. Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. | 10 | | Актуализация знаний и умений. Выполнение творческого проекта. Пр. р Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных и поделочных материалов» | Стабилизировать эмоциональное состояние. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Слушать собеседника | Контроль качества | Здоровьесбережения, развития исследовательских умений |
| 65-66 | Исследовательская и созидательная деятельность. Окончательный контроль готового изделия с применением измерительных инструментов и приспособлений. | 2 | | Обобщение и систематизация. Пр. р. Составление портфолио и разработка электронной презентации | Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации. Задавать вопросы. Овладение навыками адаптации. | | Здоровьесбережения, развития исследовательских умений |
| 67-68 | Исследовательская и созидательная деятельность. Презентация и защита творческого проекта | 2 | | Обобщение и систематизация знаний и умений. Защита проекта | Задавать вопросы. Отстаивать свое мнение. Навыки публичного выступления. | Защита проекта. Ответы на вопросы | развития исследовательских умений |

Тематическое планирование, 7 класс

| № п/п | Наименование разделов, тем | Кол-во часов | Дата | Характеристика основных видов деятельности учащихся | Планируемые результаты (УУД) | Формы контроля | СОТ |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| | <u>Раздел 1 Технология домашнего хозяйства</u> | 4 ч. | | | | | |
| 1-2 | <p>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Первичный инструктаж.</p> <p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер</p> | 2 | | <p>Комбинированный</p> <p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.</p> <p>П.р.Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».</p> | Преобразовывать практическую задачу в познавательную. Формулировать свои затруднения. | Опрос | <p>Здоровьесбережения, личностно-ориентированного обучения.</p> <p>ПК, презентация</p> |
| 3-4 | <p>Гигиена жилища</p> <p>Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки</p> | 2 | | <p>Изучение нового материала и первичное закрепление знаний.</p> <p>Выполнять генеральную уборку кабинета</p> | Преобразовывать практическую задачу в познавательную. Формулировать свои затруднения. | Контроль качества | Здоровьесбережения, личностно-ориентированного |

| | | | | | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. | Определять объекты и явления | | обучения. |
| | <u>Раздел 2. Электротехника</u> | 2 ч | | | | | |
| 5-6 | Бытовые электроприборы Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор | 2 | | Комбинированный Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов | Предвосхищать результат. Использовать общие приемы решения задачи. Формировать собственную позицию. | Опрос | Здоровьесбережения, личностно-ориентированного обучения. ПК, презентация |

| | | | | | | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------|
| | Раздел 3. Кулинария: технология приготовления пищи | 10 ч. | | | | | |
| 7-8 | <p>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</p> <p>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</p> | 2 | | <p>Комбинированный</p> <p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>П. р. Приготовлять молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда</p> | <p>Самооценка на основе критериев успешной деятельности (л)</p> <p>Контроль в форме сравнения (р)</p> <p>Инициатива, поиск (к)</p> | Контроль качества | Здоровьесбережения, личностно-ориентированного обучения. |
| 9-10 | <p>Изделия из жидкого теста</p> <p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и</p> | 2 | | <p>Комбинированный</p> <p>Определять качество мёда органолептическими и</p> | <p>Самооценка на основе критериев успешной деятельности (л)</p> | Контроль качества | Здоровьесбережения, развивающего обучения. |

| | | | | | | | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| | инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога | | | лабораторными методами П. р. Приготавливать изделия из жидкого теста. | Контроль в форме сравнения (р) Инициатива, поиск (к) | | |
| 11-12 | Виды теста и выпечки 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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них | 2 | | Изучение нового материала и первичное закрепление знаний Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. П. р Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки | Предвосхищать результат. Использовать общие приемы решения задачи. Формировать собственную позицию. | Опрос Контроль качества | Здоровьесбережения, личностно-ориентированного обучения. |
| 13-14 | Сладости, десерты, напитки Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе | 2 | | Изучение нового материала. Уметь работать по | Осознанное построение речевого | Контроль качества | Здоровьесбережения, личностно- |

| | | | | | | | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------|
| | (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу | | | технологической карте. П. р. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд | высказывания(п) Способность преодолевать препятствия (Р) Умение выразить мысли (к) | | ориентированного обучения. |
| 15-16 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет 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 | 2 | | Изучение нового материала. Уметь работать по технологической карте. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола П.р. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК | Задавать вопросы. Ценностное отношение к окружающему миру. Адекватно использовать речь и информацию | Защита презентаций | Здоровьесбережения, личностно-ориентированного обучения. |
| | <u>Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.</u> | 16 ч. | | | | | |
| 17-18 | Свойства текстильных материалов | 2 | | Актуализация знаний и умений. Обобщение и | Составлять план и последовательность | Опрос | Здоровьесбережения, |

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------|
| | Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон | | | систематизация знаний и умений. Распознавание свойств тканей. П. р. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. | действий. Использовать общие приемы решения задач. Формулировать собственное мнение и позицию. Развитие этики и доброжелательности к другим | | поэтапного формирования умственных действий. |
| 19-20 | Конструирование швейных изделий Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки | 2 | | Комбинированный. П. р. Снятие мерки с фигуры человека и запись результата измерений. Построение чертёжа прямой юбки. | Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации. Формулировать собственное мнение. Формирование установки на здоровый образ жизни. | Контроль качества | Здоровьесбережения, развивающего обучения. |
| 21-22 | Моделирование швейных 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 | 2 | | Изучение нового материала. П.р. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою | Составлять план и последовательность действий. Осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Оказывать соотношение в | Контроль качества | Здоровьесбережения, развивающего обучения. |

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------|
| | | | | | сотрудничестве. Развитие самостоятельности и ответственности. | | |
| 23-24 | Швейная машина Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей | 2 | | Комбинированный. П. р. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения | Целеполагание (р) Прогнозирование (р) Самостоятельное выделение цели.(п) Постановка вопроса.(к) Самооценка на основе критериев успешной деятельности.(л) | Опрос | Здоровьесбережения, поэтапного формирования умственных действий. |
| 25-26 | Технология изготовления швейных изделий Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. | 2 | | Комбинированный. П. р. Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. | Определение последовательности промежуточных целей (р). Самостоятельное выделение цели (п). Управление поведения партнера (к). Навыки сотрудничества (л). | Контроль качества | Здоровьесбережения, дифференцированного подхода. |
| 27-28 | Технология изготовления швейных изделий Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: | 2 | | Комбинированный. П. р. Дублирование детали пояса клеевой | Результат и уровень усвоения знаний. (р). Смысловое | Контроль качества | Здоровьесбережения, дифференци |

| | | | | | | | |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| | <p>прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом</p> | | | <p>прокладкой-корсажем. Изготовление образцов машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.</p> | <p>чтение(п). Умение вести диалог (к). Уважительное отношение к иному мнению (л).</p> | | <p>рованного подхода.</p> |
| 29-30 | <p>Технология изготовления швейных изделий</p> <p>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.</p> | 2 | | <p>Комбинированный.</p> <p>П. р. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обработка односторонней, встречной или бантовой складки на проектном изделии или образцах. Выполнение подготовки проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.</p> | <p>Определение последовательности промежуточных целей (р). Самостоятельное выделение цели (п). Управление поведения партнера (к). Навыки сотрудничества (л).</p> | <p>Контроль качества</p> | <p>Здоровьебережения, дифференцированного подхода.</p> |
| 31-32 | <p>Технология изготовления швейных изделий</p> <p>Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и</p> | 2 | | <p>Комбинированный.</p> <p>П. р. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану</p> | <p>Определение последовательности в работе (р). Выделение информации (п). Умение выразить</p> | <p>Контроль качества</p> | <p>Здоровьебережения, дифференцированного подхода.</p> |

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------|
| | пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | | | | мысли (к). Навыки сотрудничества (л). | | |
| | <u>Раздел 4. Художественные ремёсла</u> | 16 ч. | | | | | |
| 33-34 | Ручная роспись тканей 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. | 2 | | Комбинированный. П. р. Изучить материалы и инструменты для росписи тканей. Создать эскиз росписи по ткани. Выполнить образец росписи ткани в технике холодного батика. | Целеполагание (р). Поиск и выделение информации (п). Умение выражать мысли (к). | Контроль качества | Здоровьесбережения, развивающего обучения. |
| 35-36 | Ручная роспись тканей. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. | 2 | | Обобщение и систематизация знаний и умений. Уметь выстраивать декоративную композицию. П. р. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах | Определение последовательности промежуточных целей (р). Самостоятельное выделение цели (п). Управление поведения партнера (к). Навыки сотрудничества. | Контроль качества | Здоровьесбережения, педагогики сотрудничества. |
| 37-42 | Вышивание Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология | 2 | | Изучение нового материала. Изготовление образцов узоров. | Выделение последовательности в работе (р). Выделение | Контроль качества | Здоровьесбережения, педагогики сотрудничества |

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------|
| | <p>выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Т</p> | | | <p>П. р. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК</p> | <p>информации (п). Умение выразить мысли (к).</p> | | <p>тва.</p> |
| 43-48 | <p>Вышивание</p> <p>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</p> | 2 | | <p>Обобщение и систематизация знаний и умений. Выполнение творческого проекта</p> <p>П. р. Разработка схем на ПК. Знакомство с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории</p> | <p>Целеполагание. Прогнозирование. Самостоятельное выделение цели. Самооценка на основе критериев успешной деятельности.</p> | <p>Контроль качества</p> | <p>Здоровьесбережения, педагогики сотрудничества.</p> |

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------|
| | | | | лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом | | | |
| | <u>Раздел 6. Технологии творческой и опытной деятельности.</u> | 20 ч. | | | | | |
| 49-50 | Исследовательская и созидательная деятельность. Выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия. Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера. | 2 | | Комбинированный урок. Выполнение индивидуального проекта. Пр. р. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» | Преобразовать познавательную задачу в практическую. Контролировать и оценивать процесс и результат действий (р). Формулировать собственное мнение и позицию (к). | Опрос | Здоровьесбережения, развития исследовательских умений |
| 51-52 | Исследовательская и созидательная деятельность. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Работа творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов. | 2 | | Обобщение и систематизация знаний и умений. Выполнение индивидуального проекта. Пр. р. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» | Применять установленные правила в решении задачи. Выбирать наиболее эффективные способы решения. Формировать собственное мнение. Уважение друг к другу. | Опрос | Здоровьесбережения, развития исследовательских умений |
| 53-54 | Исследовательская и созидательная деятельность. | 2 | | Изучение нового материала. Выполнение творческого проекта. | Применять установленные правила в решении | Контроль качества | Здоровьесбережения, развития |

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------|
| | Разработка конструкции и технологии изготовления изделия. Составление последовательности выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта. | | | Пр. р. Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных материалов». | задачи. Осуществлять сбор информации. Здоровьесбережения, развития исследовательских умений Предлагать помощь. Формирование личностного смысла учения. | | исследовательских умений |
| 55-64 | Исследовательская и созидательная деятельность. Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. | 10 | | Актуализация знаний и умений. Выполнение творческого проекта. Пр. р Творческий проект по разделу: «Создание изделия из текстильных материалов» | Стабилизировать эмоциональное состояние. Контролировать и оценивать процесс и результат действий. Слушать собеседника | Контроль качества | Здоровьесбережения, развития исследовательских умений |
| 65-66 | Исследовательская и созидательная деятельность. Окончательный контроль готового изделия с применением измерительных инструментов и приспособлений. | 2 | | Обобщение и систематизация. Пр. р. Составление портфолио и разработка электронной презентации | Предвосхищать результат. Осуществлять сбор информации. Задавать вопросы. Овладение навыками адаптации. | | Здоровьесбережения, развития исследовательских умений |
| 67-68 | Исследовательская и созидательная деятельность. | 2 | | Обобщение и систематизация знаний и умений. | Задавать вопросы. Отстаивать свое мнение. Навыки публичного | Защита проекта. Ответы на | Здоровьесбережения, развития исследовательских умений |

| | | | | | | | |
|--|------------------------------------------|--|--|----------------|--------------|---------|------------------|
| | Презентация и защита творческого проекта | | | Защита проекта | выступления. | вопросы | льских умений |
|--|------------------------------------------|--|--|----------------|--------------|---------|------------------|

Тематическое планирование, 8 класс

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч) | | |
| Тема «Экология жилища» (2 ч.) | Характеристика основных элементов систем энергосбережения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. | Знакомятся с приточно – вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомится с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды. |
| Тема «Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч.) | Системы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы связанные с утилизацией сточных вод. | |
| Раздел «Электротехника» (12 ч.) | | |
| Тема «Бытовые электроприборы» (6 ч.) | Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электроэнергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин – автоматов, | Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомится с устройством и принципом действия стиральной машины – автомата, электрического фена. Знакомится со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и д. р. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. | |
| Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч.) | Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ, приемы монтажа. Установочные изделия. Приемы монтажа и соединений установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. | Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах ее сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. |
| Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч.) | Схема квартирной электропроводки. Работа счетчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройствами и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. |
| Раздел «Семейная экономика» (6 ч.) | | |
| Тема «Бюджет семьи» (6 ч.) | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | деятельности для пополнения семейного бюджета. | |
| Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч.) | | |
| Тема «Сфера производства и разделения труда» (2 ч.) | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация». |
| Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч.) | Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии. | Знакомиться по Единому тарифно – квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качества личности. Строить планы профессионального образования трудоустройства. |
| Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (8 ч.) | | |
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка. | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. |