

**муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение «Кимовская средняя общеобразовательная школа  
Спасского муниципального района Республики Татарстан»**

**Рассмотрено**  
**на заседании ШМО**  
**учителей эстетического**  
**цикла, ОБЖ и физической**  
**культуры**  
**Руководитель ШМО**  
**Г.Х.Рахимова/**  
**Протокол № 1**  
**от «20» августа 2020г.**

**Согласовано**  
**на МС школы**  
Заместителем директора по УВР  
МБОУ «Кимовская СОШ»  
**Н.В.Палагина/**  
Протокол №1  
от «24» августа 2020г.

**Утверждаю**  
Директор МБОУ «Кимовская  
средняя общеобразовательная  
школа»  
**Е.Г.Мамонова/**  
Приказ №77  
от «29» августа 2020г.



**Рабочая программа учебного предмета  
«Технология»  
5-8 класс (базовый уровень)**

**Разработана учителем технологии:**  
**-Рахимовой Гельгенэ Хатыповной**

**2020 г.**

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1.Нормативные акты и учебно-методический документ.**

Рабочая программа по предмету технологии составлена на основе следующих документов:

- ООП ООО МБОУ «Кимовская СОШ» (утверждена приказом директора по МБОУ «Кимовская СОШ» №34 от 27.06.2017)

- Учебного плана МБОУ «Кимовская СОШ» на 2020-2021 учебный год (утвержен приказом директора по МБОУ «Кимовская СОШ» №77 от 29.08.2020)

– Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

-Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования РФ (Приказ МОиН № 1897 от 17 декабря 2010 г.).

-Письма Минобрнауки России от 28.10.2015 N 08-1786 "О рабочих программах учебных предметов"

-Приказом № 1577 от 31 декабря 2015 г. Минобрнауки России «О внесении изменений в федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;

- Устава МБОУ «Кимовская СОШ» Спасского муниципального района Республики Татарстан;

Программы по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного

общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания

личности гражданина России на основе авторской программы по технологии А. Т.

Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф», 2014 год.

### **1.2 Общие цели учебного предмета**

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

• формирование представлений о составляющих техносферы, 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) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых 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 у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектноисследовательской деятельности;

• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предпринимчивости, 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.

### **1.3 Описание места учебного предмета а 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 технологии, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом. Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 245 учебных часов для обязательного изучения курса «Технологии». В том числе - в 5 и 6 классах по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю: в 7 и 8 классах по 34 ч, из расчета 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в учебном плане. В том числе: в 5, 6 , 7 - 70 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 8 классах 35 ч, из расчета 1 ч в неделю.

Количество практических работ в 5 классе включает:

Раздел «Кулинария» - «Приготовление и оформление бутербродов», «Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления», «Определение свежести яиц», «Складывание салфеток», «Оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов».

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - «Разработка плана размещения оборудования на кухне»

. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - «Определение направления долевой нити в ткани», «Упражнение на швейной машине, заправленной нитями.

Упражнение в выполнение закрепок», «Выполнение шва в подгибку с открытым срезом», «Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия».

Количество практических работ в 6 классе включает:

Раздел «Кулинария» - «Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов», «Приготовление окрошки», «Сервировка стола к обеду»

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - «Уход за растениями в кабинете технологии», «Изготовление макета оформления окон».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - «Изучение свойств материалов из химических волокон», «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия в натуральную величину», «Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою», «Дублирование деталей клеевой прокладкой», «Изготовление образцов ручных и машинных работ», «Уход за швейной машиной: чистка, смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки», Обработка мелких деталей проектного изделия», «Обработка плечевых и нижних срезов рукавов, горловины, боковых срезов и нижнего среза изделия».

Раздел «Художественные ремесла» - «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами», «Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу».

Количество практических работ в 7 классе включает:

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - «Подбор моющих средств для уборки помещения»

. Раздел «Кулинария» - «Сравнительный анализ коровьего и козьего молока», «Приготовление сладких блюд», «Приготовление букета из конфет и печенья».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - «Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств», «Снятие мерок для построения чертежа

прямой юбки в натуральную величину», «Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою», «Изготовление образцов косой бейки; окантовочного шва, пришивание пуговицы», «Обработка среднего шва юбки с застежкой – молнией», «Чистка изделия и окончательная ВТО», «Обработка складок».

Количество практических работ в 8 классе включает:

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - «Изучение конструкций водопроводного смесителей», «Определение расхода и стоимости горячей воды за месяц».

Раздел «Электротехника» - «Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения», «Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп», «Чтение простой электрической схемы», «Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов», «Изучение схем квартирной электропроводки».

Раздел «Семейная экономика» - «Анализ потребностей членов семьи», «Изучение цен на рынке товаров и услуг»

. Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» - «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия», «Диагностика склонностей и качеств личности»

#### **1.4 УМК**

-Учебники

- « Технология» 5 класс Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф», 2015 год.

- «Технология» 6класс Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф», 2016 год.

- «Технология» 7класс Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф», 2017 год

- «Технология» 8класс А.В.Леонтьев,В.С.Капустин,И.А.Сасова Издательский центр «Вентана-Граф», 2010 год

-Учебная и методическая литература

-Образовательные технологии

-Методы обучения и контроля,формы организации учебной деятельности.

#### **2.Планируемые результаты образования**

##### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения**

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

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.
- Развитие способностей к осуществлению взаимодействия и экспериментирования с миром национальных, региональных и этнокультурных отношений.
- Формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре языку, вере, гражданской позиции, к истории, религии традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира, готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания.

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предлагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму-

никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- Включение в новые виды деятельности по освоению различных сторон социо- и этнокультурной жизни региона, обеспечивающие условия для его самооценки и саморефлексии.

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

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов о связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания , рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания проектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладения методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации rationalности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- формирование устойчивого и систематизированного представления об истории, культуре, языке, ценностях и традициях народов и этнических групп проживающих на территории региона.  
*в трудовой сфере:*
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточный и конечных результатов труда по установленным критериями показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;  
*в мотивационной сфере:*
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени. Материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- в эстетической сфере:*
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнера проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объектов труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;  
*в коммуникативной сфере;*
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции не враждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к самобытной культуре, психологическому складу и самосознанию других народов и этнических групп, проживающих на территории региона  
*в физиолого-психологической сфере:*
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.
- Формирование эмоционально-оценочного отношения к своей национальной и этнической принадлежности; понимание своего места и позиции во взаимодействии с историей, культурой и традициями региона

-Ученик научится:

проявлять познавательные интересы и активность в технологической деятельности; трудолюбию и ответственности за качество своей деятельности; давать самооценку своих умственных и физических способностей; бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам; рациональному ведению домашнего хозяйства;

Ученик получит возможность научиться:

умению овладевать установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; умению планировать образовательную и профессиональную карьеры; осознанной необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; проявлению технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметные:

5 - 6 класс

Ученик научится:

- ставить цели и планировать свою деятельность;
- контролировать и оценивать результаты своей деятельности;
- планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;
- технологии разработки теоретических и практических заданий;
- работать в группе, отстаивать свои взгляды, вести дискуссию;
- докладывать о результатах выполнения практического задания;
- участвовать в дискуссии, кратко и точно отвечать на вопросы, использовать справочную литературу.

Ученик получит возможность научиться:

- умению овладевать новыми знаниями и организовывать учебную деятельность;
- умению предвидеть возможные результаты своих действий при выполнении практических работ;
- умению обосновывать пути и средства устранения ошибок или противоречия в выполняемых технологических процессах;
- умению развивать монологической и диалогической речи для выражения своих мыслей.
- умению воспринимать и перерабатывать информацию в словесной, образной и символической формах, умению ее анализировать.

7 – 8 класс

Ученик научится:

- самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию технических изделий;
- использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- объективно оценивать вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности.
- самостоятельно приобретать новые знания;
- ставить цели, планировать и производить самоконтроль результатов своей деятельности;
- отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;

Ученик получит возможность научиться:

- умению определять, адекватно условиям, способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- умению проявлять нестандартные подходы к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированному отказу от образца объекта труда при данных условиях, поиску новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- виртуальному и натурному моделированию технических и технологических процессов объектов;
- умению приводить примеры, подбору аргументов, формулированию обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- выявлять потребности при проектировании и создании объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбирать информацию для решения познавательных и коммуникативных задач из различных источников , включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;

- согласованию и координации совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- умению диагностирования результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- умению обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

Предметные результаты.

## 5 класс

Ученик научится:

- распознавать виды и назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- давать оценку технологическим свойствам материалов и областям их применения;
- планировать технологический процесс и процесс труда;
- подбирать материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- соблюдать трудовую и технологическую дисциплины;
- подбирать и применять инструменты приборы и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения;
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления.

Ученик получит возможность научиться:

- умению выражать готовность к труду в сфере материального производства;
- умению понимать осознание ответственности за качество результатов труда;
- умению стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- дизайнерскому проектированию технического изделия;
- пониманию опрятности в содержание рабочей одежды.
- оформлению коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- развитию способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами:
- соблюдению требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.

## 6 класс.

Ученик научится:

- проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбирать инструмент и оборудования с учетом требований технологии и материальноэнергетических ресурсов;
- проектировать последовательность операций;
- соблюдая установленные нормы, стандартов и ограничений, правил безопасности труда и пожарной безопасности - выполнять технологические операции;
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов.

Ученик получит возможность научиться:

- ориентируясь в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создавать объекты труда;
- умению классифицировать виды и методы получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды.
- понимать согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности.
- дизайнерскому проектированию технического изделия;

- умению разработки варианта рекламы выполненного технического объекта;
  - оформлению коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
  - достижению необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- 7 класс.

Ученик научится:

- применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
- проектировать последовательность операций и составлять операционные карты работ;
- обосновывать критерии и показатели качества промежуточных и конечных результатов труда;
- владеть кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Ученик получит возможность научиться:

- rationально используя учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию, проектировать и создавать объекты труда;
- применяя алгоритмы и методику решать технические и технологические задачи;
- использовать оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- обсуждать наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- моделированию художественного оформления объекта труда.
- выбору знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- проведению публичной презентации и защите проекта технического изделия.
- сочетанию образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

8 класс.

Ученик научится:

- документировать результаты труда и проектной деятельности;
- производить расчет себестоимости продукта труда;
- давать экономическую оценку возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
- разрабатывать варианты рекламных образов, слоганов и лейблов;
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

Ученик получит возможность научиться:

- использовать оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- пониманию согласования своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- пониманию эстетического и рационального оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- пониманию потребительской оценки зрительного ряда действующей рекламы.
- пониманию сочетания образного и логического мышления в процессе проектной

деятельности.

Обобщенные результаты обучения технологии.

Ожидаемые результаты обучения - овладение:

- 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 свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

### **3.Содержание учебного предмета**

**5 класс (70 часов)**

**Сельскохозяйственный труд**

**Раздел 1.Растениеводство. Осенний период (17ч).**

Правила техники безопасности при работе на с/х труде. Соблюдение правил личной гигиены. Экскурсия на учебно-опытный участок. Уборка и учет урожая с учебно-опытного участка. Осенняя обработка почвы. Закладка овощей на хранение. Сбор семян цветочно-декоративных растений. Уборка клубнелукович цветочно-декоративных растений. Уборка остатков цветочно-декоративных растений. Уборка растительных остатков с учебно-опытного участка.

**Раздел1.Творческая проектная деятельность(2ч)**

**Тема: Что такое творческие проекты 1ч.**

**Тема: Этапы выполнения проекта 1ч.**

**Раздел 1. Оформление интерьера(2ч.)**

**Тема: Интерьер кухни, столовой 1ч.**

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

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

**Тема: Бытовые электроприборы на кухне 1ч.**

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

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

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

**Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.  
Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

## ***Раздел 2. Кулинария(13ч.)***

### **Тема: Санитария и гигиена 2ч.**

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

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

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

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

#### **Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

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

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

### **Тема: Физиология питания 2ч**

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

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

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

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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

#### **Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

### **Тема: Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки 2ч.**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

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

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

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

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

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Тема: Блюда из овощей 2ч.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

### **Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2ч.**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

### **Тема: Блюда из рыбы и морепродуктов 2ч.**

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

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

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

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

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

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

### **Тема: Блюда из птицы 2ч.**

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

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

#### *Примерные темы практических работ:*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Тема : Блюда из мяса 2ч.**

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

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

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2ч**

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

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы «В».

Способы варки макаронных изделий.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

### **Тема: Заправочные супы 2ч.**

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

### **Тема: Изделия из теста 2ч**

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

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

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

### **Тема: Сервировка стола. Этикет 2ч**

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

### **Тема: Приготовление обеда в походных условиях 2ч.**

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

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

#### **Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

### **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (12ч.)**

#### **Тема : Свойства текстильных материалов 2ч**

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

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

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

#### **Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Изучение свойств нитей основы и утка.

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

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

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

#### **Тема: Конструирование швейных изделий 2ч.**

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

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

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

#### **Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Выполнение эскизов национальных костюмов.

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

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

#### **Тема: Моделирование швейных изделий 2ч.**

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

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

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

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

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

**Тема: Технология изготовления швейных изделий 2ч.**

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

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

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей крова;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

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

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях крова.

Обработка деталей крова.

Скалывание и сметывание деталей крова.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

**Раздел 4. Художественные ремесла (7ч.)**

**Тема : Декоративно-прикладное искусство 1ч.**

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

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

## **Тема: Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства 1ч.**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

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

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

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

### **Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

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

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

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

## **Тема: Лоскутное шитье 1ч**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

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

### **Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:**

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

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Тема: Роспись ткани 1ч.**

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

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

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

### **Примерная тема лабораторно-практической работы:**

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

## **Тема: Вязание крючком 1ч.**

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

### **Примерная тема практической работы:**

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Тема: Вязание на спицах 1ч.**

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

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ:* Вязание образцов и изделий на спицах.

**Сельскохозяйственный труд**

**Раздел 1.Растениеводство (весенний период) (17ч).**

Инструктаж по технике безопасности. Соблюдение правил личной гигиены.

**Выращивание рассады.**

Выбор овощных культур для посадки рассады. Экономное расходование семян и рассады. Внесение удобрений. Защита рассады от болезней и вредителей. Наблюдение за рассадой. Использование ручных приспособлений для выращивания растений. Определение затрат труда и себестоимости выращенных растений.

**Выращивание цветочно-декоративных культур.**

Многолетние цветочные растения. Весенний уход за зимующими многолетниками. Подготовка многолетних растений к пересадке. Высадка рассады цветочно-декоративных культур. Подготовка овощей к посадке. Посадка овощей. Высадка семенников овощей в грунт. Защита культурных растений от сорняков

**6 класс (70 часов)**

**2. Содержание учебного предмета, курса.**

**Сельскохозяйственный труд .**

**Растениеводство. Осенний период (18ч. )**

Правила техники безопасности при работе на с/х труде. Соблюдение правил личной гигиены. Экскурсия на учебно-опытный участок. Уборка и учет урожая овощей с учебно-опытного участка. Осенняя обработка почвы. Закладка овощей на хранение. Уборка растительных, остатков с учебно-опытного участка.

**Раздел 1. Оформление интерьера 4ч.**

**Тема. Интерьер жилого дома 2ч.**

*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 2ч.**

*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, аэропоника. Профессия садовник.

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

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

### **Раздел «Кулинария» 9ч.**

#### **Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 2ч.**

*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 2ч.**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

#### **Тема. Блюда из птицы 1ч.**

*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. Заправочные супы 2ч.**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

### **Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду 2ч.**

*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» 15ч.**

### **Тема. Свойства текстильных материалов 2ч.**

*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 4ч.**

*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 2ч.**

*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 4ч.**

*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 2ч.**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскroя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества края. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей края. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали края 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 застежкой 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» 6ч.**

### **Тема. Вязание крючком 3ч.**

*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 3ч.**

*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 2ч**

*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».

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 спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

### **Сельскохозяйственный труд.**

## **Растениеводство (весенний период) (18ч.)**

Инструктаж по технике безопасности. Соблюдение правил «личной гигиены». Экономное расходование посадочного материала.

### **Выращивание рассады.**

Посадка рассады овощей. Использование ручных приспособлений для выращивания растений. Определение затрат труда и себестоимости выращенных растений. Пикировка и уход за рассадой.

### Выращивание цветочно-декоративных культур.

Многолетние цветочные растения. Весенний уход за зимующими многолетниками. Подготовка многолетних растений к пересадке. Пересадка многолетних растений. Высадка рассады цветочно-декоративных культур. Подготовка овощей к посадке. Посадка овощей. Высадка семянников овощей в грунт. Защита культурных растений от сорняков

**7 класс (70 часов)**

### Сельскохозяйственный труд

#### Растениеводство. Осенний период (17ч.)

Правила техники безопасности при работе на с/х труде. Соблюдение правил личной гигиены. Экскурсия на учебно-опытный участок. Уборка и учет урожая.1 Осенняя обработка почвы. Подготовка к весенним работам. Заготовка почвы

Закладка овощей на хранение. Уборка растительных остатков с учебно-опытного участка.

### **Раздел 1. Интерьер жилого дома.5ч.**

#### **Тема 1. Освещение жилого помещения**

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

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

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекций, книг

#### **Тема. Гигиена жилища**

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

## **Тема. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении**

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

## **Раздел «Кулинария» 6ч.**

### **Тема. Блюда из молока и молочных 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. Мучные изделия**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, бэз (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Тема. 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.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

сведения из истории. Материалы и инструменты для изделия. Организация рабочего места.

## **Раздел «Создание швейных изделий» 14ч**

### **Тема. Свойства текстильных материалов**

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

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

### **Тема. 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 швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и врачающихся 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.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскroя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки

односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремесла» 10ч**

### **Тема. Ручная роспись тканей**

#### **Тема. Ручные стежки и швы на их основе**

#### **Тема. Вышивание счётными швами**

#### **Тема. Вышивание по свободному контуру**

#### **Тема. Атласная и штриховая гладь**

#### **Тема. Швы французский узелок и рококо**

#### **Тема. Вышивание лентами**

*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.

### **Тема. Творческий проект «Подарок своими руками»**

#### **Тема. Защита творческого проекта.**

## **Растениеводство (весенний период) (18ч.)**

Инструктаж по технике безопасности. Соблюдение правил личной гигиены. Экономное расходование посадочного материала.

### **Выращивание рассады.**

Условия для выращивания рассады. Почва. Тепловой и водный режим. Питание. Уход за рассадой. Пикировка рассады.

### Выращивание Цветочно-декоративных культур.

Многолетние цветочные растения. Весенний уход за зимующими многолетниками. Высадка клубнелуковиц цветочных культур. Высадка рассады цветочно-декоративных культур. Подготовка овощей к посадке. Посадка овощей. Высадка семенников овощей в грунт. Защита культурных растений от сорняков.

### **8класс (35 часов)**

## Сельскохозяйственный труд

### Осенняя обработка почвы (9ч.)

Технология основной и поверхностной обработки почвы: характеристика, применение в различных климатических зонах. Знакомство с технологиями обработки почвы используемыми в хозяйстве. Правила техники безопасное при работе на с/х труде. Осенняя обработка почвы. Особенности осенней обработки почвы. Уборка овощей с учебно-опытного участка. Закладка овощей на хранение. Виды удобрений. Органические удобрения. Заготовка органических удобрений. Правила безопасной работы при заготовке органических удобрений. Хранение органических удобрений. Перекапывание почвы. Внесение удобрений.

### Обработка почвы в весенний период (8ч.)

Инструктаж по технике безопасности. Соблюдение правил личной гигиены. Особенности весенней обработки почвы. Рыхление почвы. Определение готовности почвы к обработке. Внесение удобрений с учетом тех удобрений, которые вносились осенью. Рыхление почвы на учебно-опытном участке.

### Высадка овощных культур

Подготовка Семян и посадочного материала к посеву. Очистка и сортировка семян. Определение всхожести семян. Подготовка луковиц к посадке. Приемы ухода за растениями моркови, свеклы, лука. Посадка семян огурцов на учебно-опытном участке. Подготовка картофеля к посадке. Посадка картофеля. Высадка рассады овощей.

## **Раздел «Введение»**

### **Раздел «Семейная экономика» 4ч**

#### **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

*Лаборно-практические и практические работы.* Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качественные и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

#### **Тема. Расходы семьи**

Постоянные и переменные расходы. Экономия средств. Ограничность ресурсов семьи, рост потребностей. Распределение бюджета. Хозяйственная книга.

Расходы на энергоносители: газ, уголь, дрова и т. д. Расчет потребностей в энергоносителях средней семьи.

Расходы на услуги: отопление, водоснабжение, телефон и другие средства информации и телекоммуникации, квартплата, оплата за детский сад и другие платные учреждения образования и медицинские услуги.

Расходы на питание. Физиологически обоснованные нормы расхода продуктов питания на человека, семью. Меню семьи. Учет биологических требований к питанию семьи и ее экономических возможностей. Затраты на питание. Составление меню семьи на день, неделю и его экономическое обоснование.

Расходы на одежду и отдых. Непредвиденные расходы. Прожиточный минимум семьи. Расчет потребительской корзины. Черта бедности. Бюджет школьника. Анализ ежедневных, еженедельных, месячных и годовых расходов. Лицевой счет школьника.

### **Тема. Менеджмент в семейной экономике**

Осуществление учета, планирования, организации и контроля в семейной экономике. Самоменеджмент каждого члена семьи — залог его успеха в жизни.

Производство товаров и услуг в условиях семьи. Рациональное использование ресурсов семьи. Физический и интеллектуальный труд. Забота каждого члена семьи о благополучии всех.

Экономические возможности и экономические потребности семьи. Покупка товаров и услуг. Правила покупки товаров и услуг. Анализ рекламы. Изучение конъюнктуры рынка. Реклама товаров на упаковках. Защита прав потребителей. Инструкции пользования товарами и услугами. Вложение семейных средств в банки, ценные бумаги и т. п.

### **Тема. Предпринимательство: сущность, цели, задачи**

История предпринимательства в России. Поиск своего дела. Предприниматели — творцы бизнеса, организаторы и производители товаров и услуг. Предпринимательство как вид деятельности.

## **Раздел «Художественная обработка материалов» 4ч**

### **Тема. Сфера производства и разделения труда**

*Теоретические сведения.* Сфера 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

*Лаборно-практические и практические работы.* Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»

### **Тема. Профессиональная карьера 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  
*Лаборно-практические и практические работы.* Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства

#### **Раздел «Дом, в котором мы живем» 4ч.**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе.

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

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный наряд», «Подарок

#### **Раздел «Электротехнические работы» 5ч.**

##### **Тема. Электрические цепи**

###### *Теоретические сведения*

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условные и графические обозначения, чтение и составление простых электрических схем. Понятие о постоянном и переменном электрическом токе, о напряжении и силе тока. Классификация электропроводов по назначению (монтажные, обмоточные и установочные). Профессия электрик.

###### *Практические работы*

Сборка простейших электрических цепей с последовательным и параллельным включением нагрузки.

###### *Варианты объектов труда*

Электрические схемы.

##### **Тема. Потребители электрической энергии**

###### **Тема. Электрические цепи**

###### *Теоретические сведения*

Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные, криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг и электропечь. Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приёмы безопасной работы. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.

###### *Практические работы*

Изучение устройства лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные, криптоновые), утюга, амперметра.

*Варианты объектов труда*

Утюг, амперметр.

**Раздел «Творческий проект» 3ч.**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельности**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

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

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный наряд», «Подарок своими руками», «

**Сельскохозяйственный труд**

**Обработка почвы в весенний период (8ч.)**

Инструктаж по технике безопасности. Соблюдение правил личной гигиены.

Особенности весенней обработки почвы. Рыхление почвы. Определение готовности почвы к обработке. Внесение удобрений с учетом тех удобрений, которые вносились осенью. Рыхление почвы на учебно-опытном участке.

**Высадка овощных культур**

Подготовка Семян и посадочного материала к посеву. Очистка и сортировка семян. Определение всхожести семян. Подготовка луковиц к посадке. Приемы ухода за растениями моркови, свеклы, лука. Посадка семян огурцов на учебно-опытном участке. Подготовка картофеля к посадке. Посадка картофеля. Высадка рассады овощей.

**Содержание учебной темы.**

**5 класс (70ч)**

<b>№ п\п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Всего часов</b>
1	<b>Растениеводство (осенний период)</b>	17
2	<b>Творческая проектная деятельность</b>	2
3	<b>Оформление интерьера</b>	2
4	<b>Кулинария</b>	13
5	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	12
6	<b>Художественные ремёсла</b>	7
7	<b>Растениеводство</b>	17

	<b>Итого:</b>	<b>70</b>
--	---------------	-----------

### **6 класс (70ч)**

<b>№ п\п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Всего часов</b>
1	<b>Растениеводство (осенний период)</b>	18
2	«Интерьер жилого дома»	4
3	«Кулинария»	9
4	«Создание изделий из текстильных материалов»	15
5	«Художественные ремёсла»	6
6	<b>Растениеводство (весенний период)</b>	18
	<b>Итого:</b>	<b>70</b>

### **7 класс (70ч)**

<b>№ п\п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Всего часов</b>
1	<b>Растениеводство (осенний период)</b>	17
2	«Интерьер жилого дома»	5
3	«Кулинария»	6
4	«Создание швейных изделий»	14
5	«Художественные ремесла»	10
6	<b>Растениеводство (весенний период)</b>	18
	<b>Итого:</b>	<b>70</b>

### **8класс (35ч)**

<b>№ п\п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Всего часов</b>

1	<b>Растениеводство(осенний период)</b>	9
2	<b>«Семейная экономика»</b>	4
3	<b>«Художественная обработка материалов».</b>	4
4	<b>«Дом, в котором мы живём»</b>	2
5	<b>«Электротехнические работы»</b>	5
6	<b>«Творческий проект»</b>	3
7	<b>Растениеводство(весенний период)</b>	8
	<b>Итого:</b>	<b>35</b>

Прошнуровано,  
пронумеровано и  
скреплено печатью

школы

Всего 34 стр.

Директор школы: С.Г.Кириллов

(Е.Г.Мамонова)

