

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 7  
имени Героя Советского Союза Ф.И. Ткачева  
города Жигулевска городского округа Жигулевск Самарской области

Утверждено  
Директор школы  
\_\_\_\_\_Крюкова Л.В.  
Приказ от «1» сентября 2021 г.  
№ 170-ОД

Проверено  
Зам. директора школы по УВР  
\_\_\_\_\_Абрамова В.Н.  
«31» августа 2021 г.

Рассмотрено на  
заседании ШМО  
\_\_\_\_\_Грядунова Е.Е.  
«30» августа 2021 г.  
Протокол № 1

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«ТЕХНОЛОГИЯ»

ФГОС

5 – 8 классы

Составлено учителем Грядуновой Еленой Евгеньевной  
Квалификационная категория высшая  
Стаж педагогической работы 28 лет

## **Пояснительная записка.**

**Рабочая программа по технологии разработана на основе:**

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
  - Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 №1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в редакции от 29.12.2014 №1644, от 31.12.2015 № 1577).
  - Основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ № 7.
  - Примерной программы основного общего образования по технологии.
  - Примерной программы по технологии для основной школы. Авторской программы основного общего образования по технологии.
- Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. 5-8 классы.

## **Цели учебного предмета.**

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие и художественные ремесла», «Элементы материаловедения», «Элементы машиноведения», «Ручные работы», «Конструирование и моделирование рабочей одежды», «Творческие проекты». Основным дидактическим средством обучения технологии является учебно- практическая деятельность.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения, обучающихся в разнообразные виды технологической 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;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно- исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, 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.
- освоение технологических знаний; основ культуры по созданию лично или общественно - значимых изделий;
- воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма,
- дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

### **Место учебного предмета «Технология» в учебном плане.**

Согласно учебному плану на изучение технологии отводится:

в 5 классе – 68 часов в год;

в 6 классе – 68 часов в год;

в 7 классе – 68 часов в год;

в 8 классе – 34 часа в год.

Технология в основной школе изучается с 5 по 8 классы. Общее число учебных часов за три года обучения – 238.

Учебный год длится 34 недели.

Рабочая программа по технологии для 5 – 8 классов составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и обеспечены УМК для 5 – 8 классов авторов под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В.Д. Симоненко  
 Данный учебно-методический комплекс для изучения курса технологии в 5 – 8 классах содержит, кроме учебников, методические пособия, рабочие тетради.

#### **УМК «Технология. Индустриальные технологии. Технология ведения дома. 5 класс»**

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко)
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница).

#### **УМК «Технология. Индустриальные технологии. Технология ведения дома. 6 класс»**

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (Учебник (авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница Н.В., В.Д. Симоненко)
2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница).

#### **УМК «Технология. Индустриальные технологии. Технология ведения дома. 7 класс»**

1. Технология. 7 класс. Индустриальные технологии. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).

2. Технология. 7 класс. Технология ведения дома. Учебник (авторы Н.В.Синица, В.Д. Симоненко).
3. Технология. 7 класс. Индустриальные технологии. Методическое пособие (автор А. Т. Тищенко).
4. Технология. 7 класс. Технология ведения дома. Методическое пособие (автор Н. В. Синица).

#### **УМК «Технология. 8 класс»**

1. Технология. 8 класс. Учебник (авторы В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров).
2. Технология. 8 класс. Методическое пособие (автор А. Т. Тищенко).

### **Планируемые результаты.**

#### **Личностные, метапредметные, предметные результаты освоения курса технологии:**

в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального государственного образовательного стандарта, обучение на занятиях по технологии направлено на достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметные результаты** характеризуют уровень сформированности универсальных способностей обучающихся, проявляющихся в познавательной и практической творческой деятельности:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

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

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

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

**5 класс.**

### **Обучающиеся должны знать:**

- о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах;
- общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни, столовой, к посуде и кухонному инвентарю;
- о понятии интерьере кухни, требования к нему; посуде, приборах для сервировки стола; декоративном украшении кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками;
- создавать собственный интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований;
- о столовых приборах и посуде; способах складывания салфеток; правилах пользования столовыми приборами;
- о видах бутербродов и технологии их приготовления; способы нарезки продуктов для приготовления бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.
- как определять свежесть яиц; готовить блюда из яиц;
- содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов;
- как правильно определять доброкачественность овощей;
- способы приготовления домашних запасов; способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод;
- традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, виды орнамента, законы восприятия цвета, холодные, теплые цвета;
- составлять свою композицию при создании узора;
- историю появления техники «узелковый батик», материалы и красители, которые используются при работе; особенности построения композиции в узелковом батике;
- о классификации текстильных волокон, об изготовлении нитей и тканей, а также изделий из них;
- свойства тканей из хлопка и льна, способы их получения;
- как определять направление долевой нити в ткани; виды переплетений нитей в тканях;
- устройство современной бытовой машинки с электрическим приводом;
- правила безопасной работы на швейной машине;
- назначение и правила использования регулирующих механизмов;
- как правильно выполнять прямую и зигзагообразную машинную строчку;
- инструментов и приспособлений для ручных работ; правила безопасной работы с колющим инструментом;
- общие правила построения чертежей выкройки, особенности строения фигуры человека;
- изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава); рассчитывать количество ткани на изделие;
- обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкций, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования;
- о правильной подготовке ткани к раскрою;
- способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань;
- инструменты и приспособления для ручных работ;

- как правильно создавать образцы ручных работ;
- классификацию машинных швов;
- как последовательно создавать швейное изделие;
- как правильно обрабатывать вытачки, складки, срезы;
- о правилах выполнения влажно-тепловых работ;
- о традициях своего народа;
- основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства;
- основы цветоведения; правила графического построения орнамента.

**Обучающиеся должны уметь:**

- находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов;
- владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранения продуктов. Освоить безопасные приемы работы с кухонным оборудованием;
- создавать собственный план размещения оборудования на кухне-столовой;
- составлять меню завтрака, рассчитывать количество продуктов для приготовления завтрака;
- находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки; приготовить бутерброды из продуктов, которые есть в наличии;
- находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к праздникам;
- находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них; приготовить из сырых овощей и фруктов гарниров и самостоятельных блюд;
- определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов;
- сделать выбор при хранении пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности;
- применять полученные знания на практике;
- находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструменты и приспособления для них;
- оформлять результаты исследования;
- определять лицевую и изнаночную сторону ткани;
- отрабатывать точность движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям; выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины;
- работать на швейной машинке, заправленной нитками;
- подготавливать швейную машину к работе;
- создавать на швейной машине прямую и зигзагообразную машинную строчку с различной длиной стежка по намеченным линиям;
- выполнять ручные стежки, отрабатывать навыки выполнения новых технологических операций; изготовление салфетки с помощью стежков;
- строить чертеж в тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину;

- планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом; выполнение раскладки выкроек на ткани, перевод контурных линий на парные детали кроя;
- раскладывать выкройки на ткани перевод контурных линий на парные детали кроя;
- выполнять экономную раскладку выкройку на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы;
- безопасно выполнять работу инструментам;
- создавать образцы ручных работ; различать машинные швы;
- создавать швейное изделие следуя определенной последовательности в работе;
- обрабатывать карманы, пояс, бретели; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки и др.);
- проводить влажно-тепловые работы на практике;
- находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона;
- самостоятельно создавать композицию;
- создавать собственные зарисовки с натуры и осуществлять их стилизацию;
- создавать графические композиции;
- выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, панно.

#### **6 класс.**

##### **Обучающиеся должны знать:**

- какое оборудование используется на кухне, требованиям безопасности при работе на кухне. Дать правильное представление о посуде и инвентаре применяемые на кухне.
- о питательной ценности молока и молочных продуктов; определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях; кипячение и пастеризация молока; виды кисломолочных продуктов;
- о питательной ценности крупы; различать виды приготовления каш; безопасные приемы труда с горячими жидкостями;
- разновидности рыб; правильное понятие о тепловой и механической обработке рыбы и морепродуктах; подбирать инструменты и приспособления для механической обработки рыбы; безопасные приемы труда;
- понятие «калорийность продуктов»; правила хорошего тона, правила использования столовых приборов;
- способы приготовления пищи в походных условиях; меры противопожарной безопасности и бережное отношение к природе;
- способы приготовления домашних запасов; квашение капусты: обработка капусты, подготовка тары для квашения, укладка капусты, соли, приправ в тару; условия и сроки хранения; засолка огурцов и томатов: механическая обработка (сортировка и мойка);
- какие пряности и травы применяются при засолке. Уметь: правильно хранить заготовленные продукты в домашних условиях;
- о тканях из натуральных волокон; способы обработки изделий из натуральных волокон;
- об истории происхождения иглы; виды бытовых швейных машин; безопасные приемы труда;
- особенности строения фигуры человека различных типов; как правильно рассчитывать количество ткани на изделие;



- способы подготовки данного вида ткани к раскрою, планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом;
- о выполнении сметывания деталей изделия, примерка изделия; как соединять боковые и плечевые срезы изделия; виды вышивок, ткани и нитки для вышивания;
- об инструментах и различных приспособлениях для вышивки, правила безопасного труда при вышивании; правилах выбора рисунка для вышивания, основы композиции, правила построения орнамента; о последовательности операции при подготовке к вышиванию; о различных видах швов при вышивании;
- об истории и разновидностях вышивания гладью;
- о технике аппликации на ткани; материалы, используемые при создании тканевой аппликации;
- о видах отделочных материалов при работе с пасмой и шнуром;
- о правилах стилизации природных мотивов;
- о современных средствах ухода за бельевыми изделиями, одеждой, обувью;
- о видах уборки квартиры, о порядке ее проведения;
- о видах освещения; о типах искусственного освещения, видов осветительных приборов; правила размещения осветительных приборов в жилом помещении;
- о стилевых и цветовых решениях в интерьере;
- обычаи убранства жилых помещений с использованием местных традиций;
- национальные и региональные обычаи приема гостей; национальную кухню разных народов;
- правила поведения в общественных местах, о хороших манерах.

**Обучающиеся должны уметь:**

- оказывать первую помощь при отравлениях; подбирать продукты для приготовления гарниров к мясу, рыбе;
- определять качество молока органолептическими и лабораторными методами; о пастеризации молока и кипячении; подбирать интересные рецепты из молочных продуктов;
- находить и предъявлять информацию о крупах, бобовых и продуктах их переработки; определять оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира и крупы; приготавливать рассыпную, вязкую и жидкую каши;
- определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами; выбирать и приготавливать блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- правильно подавать блюда. Создавать представление о правильной сервировке стола;
- производить расчет количества и состава продуктов для похода; способы контроля качества природной воды;
- определять ткани из натуральных волокон; краткие сведения о химических свойствах волокон и тканей из них; выделять трикотажные ткани от других; распознавать ткани из натуральных волокон;
- заменять иглу в швейной машине; подбирать толщину иглы в зависимости от вида сшиваемой ткани; определять возможности предела регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимаемой силы лапки;

- снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий; коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры; выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов, разработка эскизов женской одежды; подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека;
- последовательно раскраивать детали изделия; подготавливать ткань к раскрою;
- последовательно выполнять операций по подготовке деталей к обработке; создавать перенос контурных линий с одной на другую; стачивать детали и выполнять отдельные работы;
- создавать последовательную обработку и соединение деталей плечевого изделия; различать способы сметывания срезов швов, обработку нижнего среза изделия.
- выбирать нитки, иглы и ткани для вышивания; применять полученную информацию об инструментах для вышивания не практике;
- создавать собственный рисунок для вышивания, переносить его на ткань для вышивания; правильно подбирать рисунок и нитки для вышивания гладью;
- закреплять нити на ткани; переводить рисунок на ткань;
- соединять материалы с изделиями в технике объемной аппликации;
- выбирать рисунок для вышивания пасмой или шнуром; создавать работу с использованием бисера, паеток и тд.
- производить ремонт одежды накладной заплатой, удалять пятна с одежды;
- различать чистящие средства при уборке помещения;
- самостоятельно проектировать освещение в детской комнате;
- различать цветовые сочетания при оформлении интерьера;
- самостоятельно находить информацию об обычаях и традициях своего народа;
- готовить национальные блюда и правильно подавать их к столу;
- применять полученные знания на уроке в жизни.

#### 7 класс.

##### **Обучающиеся должны знать:**

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
- технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремёслах;
- основные свойства волокон и тканей из них, виды пород древесины;
- основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;
- принципы ухода за одеждой и обувью;
- пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами; каково влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
- основные методы и приёмы выращивания и проектирования зелёных насаждений, историю развития «зелёного строительства», этапы и правила

озеленения пришкольной территории.

**Обучающиеся должны уметь:**

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях;
- проектировать и заготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнять различные виды художественного оформления изделий;
- планировать и оформление интерьера комнаты;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- безопасно эксплуатировать электротехнические и электробытовые приборы;
- вести экологически-здоровый образ жизни.

**8 класс.**

**Обучающиеся должны знать:**

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
- технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремёслах;
- основные свойства волокон и тканей из них, виды пород древесины;
- основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;
- виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;
- пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами;
- о влиянии электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
- сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
- основные методы и приёмы выращивания и проектирования зелёных насаждений,

- историю развития «зелёного строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории.
- **Обучающиеся должны уметь:**
- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;
- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства;
- консервировать и заготавливать пищевые продукты в домашних условиях;
- проектировать и заготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнять различные виды художественного оформления изделий;
- безопасно эксплуатировать электротехнические и электробытовые приборы;
- вести экологически здоровый образ жизни;
- строить планы профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;
- использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.

## **Содержание учебного предмета.**

### **Технология. 5 класс.**

Вводное занятие. Исследовательская и созидательная деятельность.

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Учебный проект. Этапы выполнения проекта. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка цели и задач выполнения проекта.

#### **Кулинария.**

Санитария и гигиена.

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. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

## Физиология питания.

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

### Бутерброды, горячие напитки.

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов, и подача их к столу. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

### Блюда из яиц.

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

### Блюда из овощей. Приготовление блюд из свежих овощей.

Понятие о пищевой ценности овощей. 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. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

### Блюда из овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Сервировка стола. Этикет.

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Интерьер кухни, столовой.

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

### **Создание изделий из текстильных материалов.**

Элементы материаловедения. Текстильные материалы.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани.

Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов.

Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Элементы машиноведения. Бытовая универсальная швейная машина.

Классификация швейных машин швейного производства по назначению. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Подготовка швейной машины к работе.

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Элементы машиноведения. Машинные швы.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Конструирование швейных изделий.

Виды фартуков. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование швейных изделий.

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Фартуки в национальном костюме. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий. Ручные работы.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Технология изготовления швейных изделий. Раскрой фартука.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Технология изготовления швейных изделий. Обработка бретелей.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Обработка бретелей.

Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника.

Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Технология изготовления швейных изделий. Обработка накладных карманов. Основные теоретические сведения. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.

Технология изготовления швейных изделий. Соединение карманов с фартуком. Сборка изделия. Выполнение закрепок на швейной машине.

Технология изготовления швейных изделий. Обработка верхнего среза фартука. Основные теоретические сведения. Обработка деталей пояса. Соединение пояса с верхней частью фартука.

Технология изготовления швейных изделий.

Обработка боковых и нижней сторон фартука.

Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Технология изготовления швейных изделий.

Окончательная отделка фартука. Контроль качества готового изделия.

Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

### **Художественные ремесла.**

Декоративно-прикладное искусство.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Декоративно-прикладное искусство. Узелковый батик.

История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани. Особенности построения композиции в узелковом батике. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Декоративно-прикладное искусство. Вышивка, основы композиции.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья.

Декоративно-прикладное искусство. Технология выполнения ручных вышивальных швов.

Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Декоративно-прикладное искусство. Выполнение вышивки по контуру.

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление готового изделия. Уход за вышитыми изделиями.

### **Творческие проекты.**

Правила, приемы и средства композиции, понятие орнамента.

Определение проблемы. Выбор вариантов.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства.

Планирование изготовления изделия.

Защита творческих проектов.

Работа над проектом по выбору.

### **Технология. 6 класс.**

Вводное занятие. Санитария и гигиена.

Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. 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.

### **Кулинария.**

Физиология питания. Сервировка стола к обеду. Этикет.

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. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

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 простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.



Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

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, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

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 приготовления рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи готовых блюд к столу. Блюда из жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассирование, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сахарной).

Заготовка продуктов.

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.). Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Сервировка стола. Этикет.

Правила подачи блюд, сервировки, возможные варианты меню. Понятие калорийность пищи. Познакомить с правилами хорошего тона. Правила использования столовых приборов. Правила сервировки стола к ужину и обеду. Праздничный стол. Украшение стола.

Приготовление обеда в походных условиях.

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Интерьер жилого дома.

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

### **Создание изделий из текстильных материалов.**

Элементы материаловедения. Текстильные материалы.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Свойства текстильных материалов. Ткацкие переплетения.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Практические работы. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Практические работы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани.

Зигзагообразная строчка. Уход за швейной машиной.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Челночное устройство. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Конструирование швейных изделий. Требования к одежде.

Снятие мерок. Контрольная работа за 1 полугодие.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа основы юбки.

Последовательность построения основы чертежа юбки в масштабе 1: 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже.

Моделирование юбок. Оформление выкроек.

Понятие о композиции в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Способы моделирования прямых, конических и клиньев юбок. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Профессия художник по костюму.

Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою.

Технология изготовления поясного швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Особенности подготовки ткани в клетку, полоску, с ворсом.

Раскладка выкройки юбки на ткани. Раскрой изделия.

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Подготовка деталей кроя к обработке.

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Примерка изделия. Дефекты посадки.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Обработка вытачек и складок.

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия.

Соединение деталей юбки и обработка срезов.

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обметывание швов ручным и машинным способом. Технология обработки боковых срезов.

Обработка застежки.

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обработка застежек. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Обработка верхнего среза юбки.

Основные теоретические сведения. Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Обработка нижнего среза юбки.

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Окончательная отделка юбки.

Правила выполнения технологических операций. Обработка деталей кроя. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

### **Художественные ремесла.**

Основы композиции. Законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (2ч.).

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. 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.

Лоскутное шитье. Материалы и приспособления.

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 и приспособления. Шаблоны для выкраивания элементов орнамента.

Лоскутное шитье. Технология изготовления изделий из лоскута.

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Вышивка. Счетные швы.

Вышивка как вид народно-прикладного искусства. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Использование компьютера для вышивки.

Вышивка. Технология выполнения вышивки.

Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу-вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу-вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу-вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений.

### **Технологии исследовательской и опытнической деятельности.**

Творческие проекты.

Определение проблемы. Оформление проектов.

Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Оформление проектов.

## **Технология. 7 класс.**

### **Вводное занятие.**

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

### **Кулинария.**

Физиология питания.

Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.

Мучные изделия виды теста.

Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецепттура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецепттура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста. Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

Заготовка продуктов.

Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к сушке. Хранение сушеных фруктов и овощей.

Защита проекта.

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

Рукоделие. Художественные ремесла.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Технология изготовления декоративно-прикладного изделия. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

Создание изделий из поделочных материалов.

История развития декоративно-прикладных техник. Основные приемы работы. Материалы и инструменты, составление схем изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для выполнения работы. Технология, приемы и особенности изготовления изделий. Значимость художественного оформления изделий, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

Элементы материаловедения.

Химические волокна.

Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон. Образцы тканей из химических волокон. Составление коллекции тканей по назначению.

Композиционно-конструктивные принципы дизайна одежды.

Современное искусство Дизайна Одежды. Мода эпохи. Современная одежда. Конструкция костюма.

**Технология ведения дома.**

Эстетика и экология жилища.

Экология жилища. Фильтрация воды.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

Роль комнатных растений в интерьере.

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.

Мой дом – мой образ жизни.

Функциональная планировка жилища. Дизайн среды дома. Создание интерьера.

**Электротехнические работы.**

Электроосветительные приборы.

Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Соблюдение правил безопасности.

**Творческие проектные работы.**

Этапы творческого проекта.

«Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера».

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершённая работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.

Практические работы презентация

«Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник.

Экономическое и экологическое обоснование проекта.

Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов, учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта. Расчет себестоимости проекта.

Защита творческого проекта.

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

**Дизайн пришкольного участка.**

Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения.

Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка, и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений.

Организация архитектурно-ландшафтного пространства.

Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки.

Ландшафт с простейшими архитектурными объектами. Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки.

Организация архитектурно-ландшафтного пространства.

Защита растений от неблагоприятных факторов.

Ландшафт с простейшими архитектурными объектами. Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические.

Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов.

Обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее. Подведение итогов.

Варианты объектов труда Схемы, таблицы.

### **Технология. 8 класс.**

**Вводное занятие.**

Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ. Знакомство с целями и задачами курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Санитарно-гигиенические требования.

**Кулинария.**

Технология приготовления пищи. Виды домашней птицы. «Первичная обработка птицы». Виды домашних птиц, их кулинарное применение. Первичная обработка птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой

обработки кур. Санитарно-гигиенические требования. Экологические вопросы - основа рассматриваемой темы. Роль птицы для диетического питания.

Способы определения готовности блюд. «Оформление готовых блюд из птицы». Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Отработка приёмов при разделывании птицы. Требования к оформлению готовых блюд. Народные традиции и оформление блюд из птицы при подаче к столу.

Расчет стоимости продуктов, меню. Практическая работа «Сервировка стола к обеду». Требования к качеству готовых блюд. Составление меню. Расчет стоимости продуктов. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, приёма гостей и поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Как дарить и принимать подарки. Время продолжительности визита. Народные традиции оформления стола.

Заготовка продуктов. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки пастеризации и стерилизации при консервировании. Значение кислотности плодов для консервации. Технологии консервирования. Первичная обработка ягод и фруктов. Подготовка банок и крышек для консервирования. ТБ. Консервирование фруктов и ягод для детского питания.

Стерилизация в домашних условиях. «Бланширование фруктов и укупорка». Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Способы приготовления сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и способы укупорки банок с компотом. ТБ. Способы консервирования фруктов и овощей для диетического питания.

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

Рукоделие. Художественные Ремёсла. Декорирование в стиле «декупаж». Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе. Современный интерьер и декупаж.

Практическая работа «Технология декорирования изделия». Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ. Сфера применения изделий в технике «декупаж».

Поэтапное изготовление изделия. Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии.

Окончательная обработка изделия. Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации.

#### **Творческие проектные работы.**

Творческие проектные работы. Разработка дизайнерской задачи. Способы оформления проекта. Презентация. Основа разработки дизайнерской задачи проекта. Выбор темы проекта. Выбор материалов по соответствующим критериям. Презентации.

Технология выполнения изделия. Подбор материалов и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Работа в Интернете. Работа над проектом.

Практическая работа «Изготовление изделия». Последовательность выполнения изделия. Значимость соблюдения требований безопасности труда. Альтернативные виды отделки.

Экономическое и экологическое обоснование проекта. Расчёт себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Значимость рекламы.

Защита проекта. Презентация готового изделия. Защита проекта. Распределение работы при коллективной деятельности. Оценка проекта и выполненной работы.



### **Технологии ведения дома.**

Ремонт помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты. Подбор строительных материалов по каталогам. Соблюдение правил ТБ и СГ требований. Экологическая безопасность. Соответствие композиционной зависимости.

Практическая работа «Эскиз декоративного украшения интерьера». Подбор декоративных украшений интерьера. Элементы декора: гармоничное соответствие вида плинтусов, карнизов, ламбрекенов стилю интерьера. Разработка эскиза декоративного украшения интерьера жилого помещения. Профессии, связанные с ремонтом и отделкой помещений.

Санитарно-технические работы. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации. Причины протекания. Способы ремонта. Соблюдение правил ТБ. Профессии водоснабжения, канализации. Работа с каталогами, со справочной литературой.

Подбор элементов сантехники для дома. Виды санитарно-технического оборудования. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций. Работа за компьютером. Подбор элементов сантехники по Интернету.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. Расходы семьи и их планирование. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Значение изучения цен на рынке, возможности семейного бюджета, виды расходов семьи. Выбор способа совершения покупки. Международные сертификаты.

Проверочная работа «Бюджет семьи». Доходная и расходная часть бюджета семьи. Структура семейного бюджета. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрих-код, условные обозначения. Расходы на диетическое питание.

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Качество товаров, их хранение, безопасность эксплуатации или употребления. Прибыль, патент, лицензия, фирма, реклама. Международные сертификаты.

Права потребителя и их защита. Изучение цен на рынке товаров и услуг. Потребительская корзина. Защита прав потребителя, сборники законов РФ.

### **Электротехнические работы.**

Общие сведения об электротехнических устройствах. Способы определения места скрытой электропроводки. Определение расхода и стоимости электрической энергии и пути ее экономии. Виды профессии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Счётчик электроэнергии. Альтернативные источники энергии.

Электрические источники света. Электроосветительные приборы. Лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные, криптоновые) и люминесцентные лампы дневного света. Особенности эксплуатации ТБ. Энергосберегающие технологии.

### **Современное производство и профессиональное образование.**

Сферы производства и разделение труда. Сферы и отрасли современного производства. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Анализ структуры предприятия. Нормативная база предприятия. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Понятие о профессии. Оплата труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Построение плана профессиональной карьеры. Устав предприятия.

Пути получения профессионального образования. Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями». Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Историческая справка по видам профессии в районе города.

Тестирование «Диагностика склонностей и качеств личностей». Поиск информации. Интересы и увлечения человека. Определение склонностей и качеств личности, построение планов профессионального образования и трудоустройства. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

#### **Дизайн пришкольного участка.**

Декоративное оформление участка. Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры). Распространённая растениеводческая продукция своего региона.

Практическая работа «Стили садово-паркового искусства». Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов. Растения-барометры.

Особенности ландшафтного стиля. Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка. Определение характеристики почвы с помощью растений.

Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка». Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза размещения культур на пришкольном участке. Результативность изучения раздела «Дизайн пришкольного участка».

### **Критерии оценки качества выполнения практических и самостоятельных работ.**

**Оценка «5»** ставится, если обучающийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя;
- практическая работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

**Оценка «4»** ставится, если обучающийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя;
- практическая работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

**Оценка «3»** ставится, если обучающийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

- слабо отвечает на дополнительные вопросы;
- практическая работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на, то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

**Оценка «2»** ставится, если обучающийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя;
- обучающийся самостоятельно не справился с практической работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

**Оценка «1»** ставится, если обучающийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить знания своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя;
- обучающийся не подготовлен к работе, совершенно не владеет умениями и навыками, предусмотренными программой.

#### **Критерии оценки проекта.**

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

### **Тематическое планирование. 5 класс.**

№ п/ п	Название разделов и тем уроков, количество часов	Элементы содержания урока	Предметные планируемые результаты обучения
<b>Кулинария (20 ч.)</b>			
1- 2.	<p>Физиология питания.</p> <p>Практическая работа. «Составление меню, отвечающее здоровому образу жизни.»</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые отравления. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов, суточная потребность в витаминах.</p>	<p>Знать: о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Уметь: находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p>
3- 4.	<p>Санитария и гигиена.</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования. Безопасные приемы работы на кухне. Владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранения продуктов. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Санитарное значение соблюдение температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p>	<p>Знать: общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни, столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Уметь: владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранения продуктов. Освоить безопасные приемы работы с кухонным оборудованием</p>
5- 6.	<p>Интерьер кухни, столовой.</p> <p>Практическая работа. «Выполнение эскиза, интерьера кухни»</p>	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими требованиями, эстетическими требованиями к интерьеру. Создание интерьера кухни. Создание интерьеров кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.</p>	<p>Знать: о понятии интерьере кухни, требования к нему; посуде, приборах для сервировки стола; декоративном украшении кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками.</p> <p>Уметь: создавать собственный интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.</p>
7- 8.	<p>Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.</p>	<p>Планирование кухни. Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Принадлежности обеденного и чайного стола. Оборудование кухни и его рациональное размещение в</p>	<p>Знать: о правилах при создании собственного интерьера с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Уметь: создавать собственный план размещения</p>

		интерьере. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Использование декоративных элементов при разработки собственного интерьера кухни.	оборудования на кухне-столовой.
9-10.	Сервировка стола к завтраку. Практическая работа. «Выполнить эскиз художественного украшения стола к завтраку»	Понятие о сервировке стола. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков.	Знать: о столовых приборах и посуде; способах складывания салфеток; правилах пользования столовыми приборами. Уметь: составлять меню завтрака. Рассчитывать количество продуктов для приготовления завтрака
11-12.	Бутерброды и горячие напитки.	Виды бутербродов. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Продукты дополнительные для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродных ассорти. На хлебе. Виды горячих напитков. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Правила хранения чая, кофе, какао.	Знать: о видах бутербродов и технологии их приготовления; Способы нарезки продуктов для приготовления бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Уметь: находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки; приготовить бутерброды из продуктов, которые есть в наличии.
13-14.	Блюда из яиц.	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к праздникам. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц.	Знать: как определять свежесть яиц; готовить блюда из яиц. Уметь: находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к праздникам
15-17.	Блюда из овощей и фруктов. Практическая работа. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной»	Пищевая ценность овощей и фруктов. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи- условия и сроки хранения,	Знать: содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Уметь: находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них; приготовить из сырых овощей и фруктов гарниров и самостоятельных блюд.

		способы кулинарного использования. Противление блюд из овощей.	
18	Определение содержания нитратов в овощах.	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.	Знать: как правильно определять доброкачественность овощей. Уметь: определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов
19-20	Заготовка продуктов.	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение и т.д.). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище. Упаковочные материалы для хранения.	Знать: способы приготовления домашних запасов; способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Уметь: сделать выбор при хранении пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.
<b>Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч.)</b>			
21-26	Вышивка.  Практическая работа. «Выполнение эскизов композиции вышивки для отдельной салфетки»	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Отделка изделия вышивкой. Виды орнамента. Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые цвета. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Подбор ниток и игл.	Знать: традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, виды орнамента, законы восприятия цвета, холодные, теплые цвета. Уметь: составлять свою композицию при создании узора.
27-28	Узелковый батик.  Практическая работа. «Оформление салфеток в технике узелковый батик»	История появления техники «узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты. Организация рабочего места. Подбор красителя к ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.	Знать: историю появления техники «узелковый батик», материалы и красители, которые используются при работе; особенности построения композиции в узелковом батике. Уметь: применять полученные знания на практике.
<b>Элементы материаловедения (4 ч.)</b>			
29-	Элементы материаловедения.	Классификация текстильных волокон. Изготовление	Знать: о классификации текстильных волокон, об

30	Свойства текстильных материалов	нитей и тканей, изделий из них, находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструменты и приспособления, которыми пользовались для этих целей в старину.	изготовлении нитей и тканей, а также изделий из них. Уметь: находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструменты и приспособления для них.
31	Изучение свойств тканей из хлопка и льна.  Практическая работа. «Зарисовка одежды, сделанной из хлопка и льна»	Классификация текстильных волокон. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Оформлять результаты исследования.	Знать: свойства тканей из хлопка и льна, способы их получения. Уметь: оформлять результаты исследования.
32	Определения и направления долевой нити в ткани.	Определять и направления долевой нити в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды переплетений нитей в тканях.	Знать: как определять направление долевой нити в ткани; виды переплетений нитей в тканях. Уметь: определять лицевую и изнаночную сторону ткани.
Элементы машиноведения (6 ч.)			
33-34	Механизмы технологических машин. Современная бытовая машинка с электрическим приводом.	Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Изучение современной бытовой машинки с электрическим приводом, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой машине. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Регулировка длины стежка. Приемы закрепления строчки обратным ходом.	Знать: устройство современной бытовой машинки с электрическим приводом. Уметь: отрабатывать точность движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям; выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины.
35-36	Упражнение в шитье на швейной машинке, заправленной нитками.	Упражняться в шитье на швейной машинке, заправленной нитками	Знать: правила безопасной работы на швейной машине. Уметь: работать на швейной машинке, заправленной нитками.
37	Назначение и правила использования регулирующих механизмов.	Изучать назначение и правила использования регулирующих механизмов. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять нижнюю	Знать: назначение и правила использования регулирующих механизмов. Уметь: подготавливать швейную машину к работе.

38	Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.	Выполнять прямую и зигзагообразную машинную строчку с различной длиной стежка по намеченным линиям	Знать: как правильно выполнять прямую и зигзагообразную машинную строчку. Уметь: создавать на швейной машине прямую и зигзагообразную машинную строчку с различной длиной стежка по намеченным линиям
<b>Ручные работы (2 ч.)</b>			
39-40	Ручные работы. Практическая работа. «Выполнение ручных стежков, строчек швов»	Изучение инструментов и приспособлений для ручных работ. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, наметочная и др. Обязательные требования к выполнению ручных работ.	Знать: инструментов и приспособлений для ручных работ; правила безопасной работы с колющим инструментом Уметь: выполнять ручные стежки, отрабатывать навыки выполнения новых технологических операций; изготовление салфетки с помощью стежков.
<b>Конструирование и моделирование одежды (6 ч.)</b>			
41-46	Конструирование швейных изделий. Практическая работа. «Снятие мерок и запись результатов измерений»	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения чертежей швейных изделий. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия. Правила измерения и условные обозначения. Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.	Знать: общие правила построения чертежей выкройки, особенности строения фигуры человека. Уметь: снимать мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава); рассчитывать количество ткани на изделие. Уметь: строить чертеж в тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину.
<b>Технология изготовления швейных изделий (12 ч.)</b>			
47-48	Технология изготовления швейных изделий.	Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение технологии выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия. Способы распускания швов.	Знать: обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкций, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования Уметь: планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом; выполнение раскладки выкроек на ткани, перевод



			контурных линий на парные детали кроя.
49	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани.	Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.	Знать: о правильной подготовки ткани к раскрою. Уметь: раскладывать выкройки на ткани перевод контурных линий на парные детали кроя.
50	Раскрой шейного изделия  Практическая работа. «раскрой изделия»	Выполнять экономную раскладку выкройку на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы.	Знать: способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Уметь: выполнять экономную раскладку выкройку на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы
51	Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.	Изучение инструментов и приспособлений для ручных работ. Обязательные требования к выполнению ручных работ.	Знать: инструменты и приспособления для ручных работ. Уметь: безопасно выполнять работу инструментам
52	Изготовление образцов ручных работ	Выполнение образцов ручных работ	Знать: как правильно создавать образцы ручных работ. Уметь: создавать образцы ручных работ.
53	Классификация машинных швов: соединенных и краевых.	Изучение классификации машинных швов: соединенных и краевых	Знать: классификацию машинных швов. Уметь: различать машинные швы.
54	Последовательность изготовления швейных изделий	Распределение последовательности изготовления швейных изделий	Знать: как последовательно создавать швейное изделие. Уметь: создавать швейное изделие следуя определенной последовательности в работе.
55-56	Правила обработки деталей кроя.  Практическая работа. «Обработка деталей кроя»	Обработка вытачек, рельефа, складок, обметывание срезов. Обработка карманов, пояса, бретель; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки и др.).	Знать: как правильно обрабатывать вытачки, складки, срезы. Уметь: обрабатывать карманы, пояс, бретели; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки и др.).
57-58	Приемы влажно-тепловых обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий.	Изучать правила выполнения влажно-тепловых работ. Тренироваться в выполнении влажно-тепловых работ. Изучать оборудование и основ влажно-тепловых	Знать: о правилах выполнения влажно-тепловых работ. Уметь: проводить влажно-тепловые работы на

		рабочие операции. Контроль качества изделия.	практике.
<b>Творческие проекты (10 ч.)</b>			
59	Творческие проекты. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства.	Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона.	Знать: о традициях своего народа. Уметь: находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона.
60	Правила, приемы и средства композиции.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Знать: основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Уметь: самостоятельно создавать композицию.
61	Понятие орнамента. Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа. «Создание эскиза орнамента»	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.	Знать: основы цветоведения. Уметь: создавать собственные зарисовки с натуры и осуществлять их стилизацию.
62	Создание графической композиции, орнамента на листке бумаги. Практическая работа. «Создание графической композиции, орнамента на листке бумаги.»	Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, панно.	Знать: правила графического построения орнамента. Уметь: создавать графические композиции; выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, панно.
63-66	Творческие проекты	Работа над проектом по выбору	Подбор проекта.
67-68	Защита творческого проекта.	Работа над проектом по выбору	Презентация проекта.

### Тематическое планирование. 6 класс.

№ п/п	Название разделов и тем уроков, количество часов	Элементы содержания урока	Предметные планируемые результаты обучения
<b>Кулинария (16 ч.)</b>			
1-2	Физиология питания. Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемый на кухне.	Исторические сведения о развитии искусства приготовления пищи. Познакомить с оборудованием кухни, требованиями безопасности при работе на кухне, санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Познакомить с кухонной и столовой посудой, столовыми приборами, инструментами для приготовления пищи.	Знать: какое оборудование используется на кухне, требованиям безопасности при работе на кухне. Дать правильное представление о посуде и инвентаре применяемые на кухне. Уметь: оказывать первую помощь при отравлениях; подбирать продукты для приготовления гарниров к мясу, рыбе
3-4 5-6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	Знакомство с питательной ценностью молока, молочных продуктов, условиями хранения. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Химический состав молока (белки, жиры, молочный сахар, витамины). Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, кобылицы, верблюдицы). Способы определения качества молока, способы очистки. Условия хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Rezeptурой блюд из молока и молочных продуктов.	Знать: о питательной ценности молока и молочных продуктов; определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях; кипячение и пастеризация молока; виды кисломолочных продуктов. Уметь: определять качество молока органолептическими и лабораторными методами; о пастеризации молока и кипячении; подбирать интересные рецепты из молочных продуктов.
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Требования, предъявляемые к качеству круп, способы их механической обработки. Правила приготовления каш. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.	Знать: о питательной ценности крупы; различать виды приготовления каш; безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Уметь: находить и предъявлять информацию о крупах, бобовых и продуктах их переработки; определять оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира и крупы; приготавливать рассыпную, вязкую и жидкую каши.
9-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Разновидности рыбы, морепродуктов. Их пищевая ценность в зависимости от времени года. Содержание в	Знать: разновидности рыб; правильное понятие о тепловой и механической обработке рыбы и

	Практическая работа. «определение срока годности рыбных консервов»	рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Требования к качеству рыбы и морепродуктам, технология их механической обработки, виды тепловой обработки. Блюда из рыбы и морепродуктов	морепродуктах; подбирать инструменты и приспособления для механической обработки рыбы; безопасные приемы труда. Уметь: определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами; выбирать и приготавливать блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.
11-12	Сервировка стола. Этикет.  Практическая работа. «Сделать эскиз сервировки стола к празднику».	Правила подачи блюд, сервировки, возможные варианты меню. Понятие калорийность пищи. Познакомить с правилами хорошего тона. Правила использования столовых приборов. Правила сервировки стола к ужину и обеду. Праздничный стол. Украшение стола	Знать: понятие «калорийность продуктов»; правила хорошего тона, правила использования столовых приборов. Уметь: правильно подавать блюда. Создавать представление о правильной сервировке стола.
13-14	Приготовление обеда в походных условиях  Практическая работа. «Расчёт количества и состава продуктов для похода»	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 разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.	Знать: способы приготовления пищи в походных условиях; меры противопожарной безопасности и бережное отношение к природе. Уметь: производить расчет количества и состава продуктов для похода; способы контроля качества природной воды
15-16	Заготовка продуктов.	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, копчение, вяление и т.д.).	Знать: способы приготовления домашних запасов; квашение капусты: обработка капусты, подготовка тары для квашения, укладка капусты, соли, приправ в тару; условия и сроки хранения; засолка огурцов и томатов: механическая обработка (сортировка и мойка). Знать: какие пряности и травы применяются при засолке. Уметь: правильно хранить заготовленные продукты в домашних условиях.
<b>Элементы материаловедения (3 ч.)</b>			
17	Элементы материаловедения. Ткани из натуральных волокон и их свойства.	Классификация текстильных волокон. Ассортимент натуральных тканей, их свойства. Способы обработки деталей при изготовлении изделий и правила ухода за ними.	Знать: о тканях из натуральных волокон; способы обработки изделий из натуральных волокон. Уметь: определять ткани из натуральных волокон.

18	Смесовые ткани. Трикотаж.	Краткие сведения о химических свойствах волокон и тканей из них. Смесовые ткани и их свойства. Свойства трикотажа.	Знать: краткие сведения о химических свойствах волокон и тканей из них. Уметь: выделять трикотажные ткани от других.
19	Распознавание ткани из натуральных волокон. Практическая работа. «Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти»	Распознавание ткани из натуральных волокон. Соблюдение правил безопасной работы при выполнении заданий.	Знать: правила безопасности при работе. Уметь: распознавать ткани из натуральных волокон.
<b>Элементы машиноведения (2 ч.)</b>			
20-22	Элементы машиноведения. Виды бытовых швейных машин. Машинная игла.	История происхождения иглы. Виды бытовых швейных машин с устройством машинной иглы. Подбор толщины и иглы в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	Знать: об истории происхождения иглы; виды бытовых швейных машин; безопасные приемы труда. Уметь: заменять иглу в швейной машине; подбирать толщину иглы в зависимости от вида сшиваемой ткани; определять возможности предела регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимаемой силы лапки.
<b>Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч.)</b>			
23-30	Конструирование и моделирование швейных изделий. Практическая работа. «Снятие мерок и запись результатов измерения»	Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Юбки в национальном костюме. История появления юбки. Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм) Зрительные иллюзии в одежде. Разновидность юбок по силуэту. Конструирование особенностей деталей юбки в зависимости от фасона.	Знать: особенности строения фигуры человека различных типов. Уметь: снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий; коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры; выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов, разработка эскизов женской одежды; подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.
<b>Технология изготовления швейных изделий (14 ч.)</b>			
31-34	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою.	Последовательность раскроя деталей изделия. Рассчитывать количество ткани на изделие. Подготовить ткань к раскрою. Правила безопасной	Знать: как правильно рассчитывать количество ткани на изделие. Уметь: последовательно раскраивать детали

	Практическая работа. «Раскладка выкройки и раскрой изделия»	работы при раскрое.	изделия. подготавливать ткань к раскрою.
35-36	Подготовка деталей кроя к обработке.	Последовательность операций по подготовке деталей к обработке. Способы переноса контурных линий с одной стороны на другую.	Знать: способы подготовки данного вида ткани к раскрою, планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Уметь: последовательно выполнять операций по подготовке деталей к обработке; создавать перенос контурных линий с одной на другую.
37-38	Подготовка и проведение примерки.	Повторение порядка работы по подготовке изделия к примерке. Выполнение сметывания деталей изделия, примерка изделия, исправление недочетов.	Знать: о выполнении сметывания деталей изделия, примерка изделия; выполнение безопасных приемов труда. Уметь: стачивать детали и выполнять отдельные работы.
39-41	Обработка и соединение деталей кроя изделия  Практическая работа. «Обработка и соединение деталей кроя изделия»	Повторение последовательности обработки и соединение деталей плечевого изделия. Способы сметывания срезов швов, обработка нижнего среза изделия. Соединение боковых и плечевых срезов изделия. Обработка швов осыпания. Выполнение влажно-тепловой обработки.	Знать: как соединять боковые и плечевые срезы изделия. Уметь: создавать последовательную обработку и соединение деталей плечевого изделия; различать способы сметывания срезов швов, обработку нижнего среза изделия.
<b>Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч.)</b>			
42	Рукоделие. Вышивка. Выбор ткани и ниток.	Исторические сведения о вышивке. Виды вышивок, ткани и нитки для вышивания, дополнительные материалы.	Знать: виды вышивок, ткани и нитки для вышивания. Уметь: выбирать нитки, иглы и ткани для вышивания.
43	Инструменты и приспособления для вышивания.	Инструменты и приспособления для вышивания. Правила их выбора. Правила безопасного труда при вышивании	Знать: об инструментах и различных приспособлениях для вышивки, правила безопасного труда при вышивании. Уметь: применять полученную информацию об инструментах для вышивания на практике.
44-45	Составление и подбор рисунка для вышивания.	Правила выбора рисунка для вышивания, основы композиции, правила построения орнамента. Увеличение и уменьшение рисунка по клеточкам	Знать: правилах выбора рисунка для вышивания, основы композиции, правила построения орнамента. Уметь: создавать собственный рисунок для

			вышивания, переносить его на ткань для вышивания.
46	Подготовка к вышиванию.	Последовательность операции при подготовке к вышиванию. Способы перевода рисунка на ткань. Подготовка ткань к вышивке.	Знать: о последовательности операции при подготовке к вышиванию. Уметь: переводить рисунок на ткань.
47	Техника вышивания.	Разные виды швов, применяемые в вышивке. Приемы закрепления нити на ткани.	Знать: о различных видах швов при вышивании. Уметь: закреплять нити на ткани.
48-49	Вышивание гладью. Практическая работа. «Вышивание гладью цветка»	История и разновидность вышивания гладью. Правила подбора рисунка и ниток для вышивания гладью.	Знать: об истории и разновидностях вышивания гладью. Уметь: правильно подбирать рисунок и нитки для вышивания гладью.
50	Аппликация на ткани. Практическая работа. «Изготовление аппликации на ткани»	Техника аппликации на ткани, материалы в тканевой аппликации, способы соединения материалов с изделиями. С техникой объемной аппликации на трикотаже, со сложной многоцветной аппликацией.	Знать: о технике аппликации на ткани; материалы, используемые при создании тканевой аппликации. Уметь: соединять материалы с изделиями в технике объемной аппликации.
51-52	Вышивка пасмой или шнуром. Практическая работа. «Изготовление работы с использованием шнура»	Виды отделочных материалов. Правила выбора рисунка для вышивания пасмой или шнуром. Инструменты для вышивания.	Знать: о видах отделочных материалов при работе с пасмой и шнуром. Уметь: выбирать рисунок для вышивания пасмой или шнуром.
53-54	Вышивание бисером, бусами, стеклярусом.	Выполнение отделки изделия бисером, стеклярусом, паетками.	Знать: о правилах стилизации природных мотивов. Уметь: создавать работу с использованием бисера, паеток и т.д.
<b>Технология ведения дома (2 ч)</b>			
55	Уход за одеждой и обувью.	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой, обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатами, аппликацией. Чистка кожаной обуви.	Знать: о современных средствах ухода за бельевыми изделиями, одеждой, обувью. Уметь: производить ремонт одежды накладной заплатой, удалять пятна с одежды.
56	Санитарные условия в жилых помещениях. Практическая работа. «Составление списка чистящих средств для уборки помещения»	Виды уборки квартир, порядок ее проведения. Моющие, дезинфицирующие средства, используемые при уборке.	Знать: о видах уборки квартиры, о порядке ее проведения. Уметь: различать чистящие средства при уборке помещения

<b>Электротехника (2 ч.)</b>			
57-58	Бытовые электроприборы. Разработка плана размещения освещения комнаты.	Виды освещения. Типы искусственного освещения, виды осветительных приборов, правила размещения осветительных приборов в жилом помещении, виды ламп. Проектирование освещения своей комнаты. Правила безопасного пользования осветительных приборов.	Знать: о видах освещения; о типах искусственного освещения, видов осветительных приборов; правила размещения осветительных приборов в жилом помещении. Уметь: самостоятельно проектировать освещение в детской комнате.
<b>Стилевые и цветовые решения в интерьере (6 ч.)</b>			
59-60	Стилевые и цветовые решения в интерьере. Практическая работа. «Изготовление эскиза оформления детской комнаты»	Эстетические принципы дизайна. Основы цветоведения. Сочетание цветов для оформления интерьера комнат.	Знать: о стилевых и цветовых решениях в интерьере. Уметь: различать цветовые сочетания при оформлении интерьера.
61-62	Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений	Обычаи убранства жилых помещений в конкретной местности. Национальные и местные традиции оформления интерьера.	Знать: обычаи убранства жилых помещений с использованием местных традиций. Уметь: самостоятельно находить информацию об обычаях и традициях своего народа.
63	Местные обычаи приема гостей.	Местные обычаи приема гостей, национальные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи.	Знать: национальные и региональные обычаи приема гостей; национальную кухню разных народов. Уметь: готовить национальные блюда и правильно подавать их к столу.
64	Хорошие манеры и правила поведения в общественных местах	Правила поведения в общественных местах, хорошие манеры, основы взаимоотношения между старшими и младшими. Правила поведения за столом и в общественных местах.	Знать: правила поведения в общественных местах, о хороших манерах. Уметь: применять полученные знания на уроке в жизни.
<b>Творческие проекты (4 ч.)</b>			
65-67	Творческие проекты.	Работа над проектом по выбору.	Подбор и презентация проекта.
68	Защита творческого проекта	Защита проекта.	Презентация проекта.

### Тематическое планирование. 7 класс.



№ п/п	Название разделов и тем уроков, количество часов	Элементы содержания урока	Предметные планируемые результаты обучения
1-2	Вводное занятие. Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования.	Знать санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских.
<b>Кулинария (16 ч.)</b>			
3-4	Физиология питания. Физиология питания. Определение доброкачественности продуктов.	Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях. Кроссворд.	Знать воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.
5-6	Мучные изделия. Виды теста. Художественное оформление изделий.	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное). Рецепттура и технология приготовления теста. Эскизы художественного оформления кондитерских изделий.	Знать состав различных видов теста; отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоёного и песочного теста. Уметь оформлять праздничную выпечку.
7-8	Изделия из пресного теста. Приготовление вареников.	Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой.	Знать технологию приготовления вареников, правила ТБ. Уметь определять степень готовности блюда.
9-10	Изделия из бисквитного теста. Приготовление пирога.	Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ.	Знать способы приготовления бисквитного теста; правила ТБ. Уметь готовить праздничный пирог.
11-12	Изделия из песочного теста. Приготовление домашнего печенья.	Состав песочного теста. Способы и технология приготовления и изменения вкусовых качеств путём внесения добавок. Оформление готовых изделий. ТБ.	Знать способы приготовления песочного теста. Уметь оформить изделие из песочного теста.
13-14	Непеченые кондитерские изделия. Приготовление пирожных.	Виды и способы приготовления непеченых кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Рецепты, эскизы.	Знать технологию приготовления нелеченых кондитерских изделий. Уметь оформлять готовое блюдо.

15-16	Сладкие блюда. Приготовление яблочного мусса.	Последовательность обработки фруктов. Разновидность сладких блюд. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта на праздничном столе. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества. ТБ. Приготовление диетического десерта.	Знать технологию приготовления сладких блюд. Уметь приготовить и подать к столу яблочный мусс.
17-18	Заготовка продуктов. Варенье из яблок. Защита творческого проекта	Домашнее консервирование. Оборудование и инвентарь. Подготовка к консервированию. Значение сахара. Стерилизация. Санитарно-гигиенические требования. Способы приготовления варенья, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила консервирования и сушка плодов. Презентация готового изделия, защита проекта.	Знать способы приготовления варенья. Уметь соблюдать технику безопасности при работе с горячими жидкостями. обосновать целесообразность предлагаемого изделия; провести презентацию.
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 ч.)</b>			
19-20	Рукоделие. Художественные ремёсла. История старинного рукоделия. Граттаж.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза.	Знать краткие сведения из истории старинного рукоделия. Уметь выбирать материалы и фурнитуру для проектного изделия.
21-22	Технология выполнения изделия граттаж. Оформление готового изделия.	Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия.	Знать технику, порядок выполнения изделия. Уметь создавать рисунок на ткани.
23-24	Технология выполнения изделия бумагопластика	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия. Создание декоративного панно.	Знать композиционный характер составляющих рисунка. Уметь использовать технику бумагопластики.
25-26	Изготовление изделия	Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия.	Знать способы оформления изделия. Уметь ухаживать за готовым изделием.
27-28	Оформление готового изделия	Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для оформления. Назначение декоративно-прикладных изделий.	Знать историю техники. Уметь читать схемы, умело применять инструменты и материалы.

29	История развития техники плетения из нитей (изонить)	Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения.	Знать технику, порядок выполнения изделия. Уметь составлять и читать схему плетения.
30	Технология выполнения изделия	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия. Создание декоративного панно.	Знать технологию выполнения изделия. Уметь использовать схему образца в технологической последовательности изготовления изделия.
31-32	Изготовление изделия	Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия.	Знать технологию выполнения изделия. Уметь использовать схему образца в технологической последовательности изготовления изделия.
33-34	Художественное оформление изделия	Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.	Знать правила подбора фурнитуры в соответствии с назначением. Уметь определять композиционную зависимость элементов изделия в художественном оформлении.
35-36	Элементы материаловедения. Химические волокна. Определение вида ткани	Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие). Сложные переплетения нитей в тканях. Уход за одеждой. Уход за одеждой. Подобрать образцы тканей химических волокон в форме аппликаций.	Знать классификацию и символику волокон. Уметь определять переплетение, вид ткани с учетом ухода за ней.
37-38	Мода, культура и ты. Композиционно-конструктивные принципы дизайна одежды	Современное искусство Дизайна Одежды. Мода эпохи. Современная одежда. Конструкция костюма.	Знать историю развития моды. Уметь подбирать костюмы для разных людей.
39-40	Композиционно-конструктивные принципы дизайна одежды	Современное искусство Дизайна Одежды. Мода эпохи. Современная одежда. Конструкция костюма.	Знать историю развития моды. Уметь подбирать костюмы для разных людей.
<b>Технологии ведения дома (8 ч.)</b>			
41	Эстетика и экология жилища. Экология жилища. Фильтрация воды	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы	Знать разновидности современных приборов для создания микроклимата в доме. Уметь пользоваться приборами.

		фильтрации воды. Кроссворды, ребусы.	
42	Роль комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка растений	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий	Знать Влияние комнатных растений на микроклимат в жилище. Уметь ухаживать за комнатными растениями.
43 44 - 48	Мой дом – мой образ жизни. Интерьер, который мы создаем	Функциональная планировка жилища. Дизайн среды дома.	Знать принципы организации пространства дома Уметь создавать план-проект
<b>Электротехнические работы (2 ч.)</b>			
49- 50	Электроосветительные приборы. Электроприводы. Электроосветительные приборы. Электроприборы, человек и окружающая среда	Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.	Знать пути экономии электрической энергии. Правила безопасного поведения. Уметь пользоваться электроосветительными приборами. Применять средства защиты от воздействия электроприборов.
<b>Творческие проектные работы (10 ч.)</b>			
51- 52	Творческие проектные работы. Этапы творческого проекта Разработка дизайнерской задачи (с применением компьютера)	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи (с применением компьютера), дизайн-анализ. Разработка дизайнерской задачи.	Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать дизайнерскую задачу, проводить анализ.
53- 54	Технология выполнения изделия	Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.	Знать технологические особенности выполнения изделия. Уметь подбирать материалы и инструменты, цветовую гамму: выполнять эскиз изделия; соблюдать правила ТБ.
55- 56	Изготовление изделия	Последовательность выполнения изделия. Техника безопасности. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.	Знать технологическую последовательность выполнения работы. Уметь последовательно выполнять изделие.

57-58	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта.	Знать основные технологические понятия. Уметь рассчитывать стоимость изделия; проводить самоанализ.
59-60	Защита творческого проекта	Презентация готового изделия, защита проекта.	Уметь обосновать целесообразность предлагаемого изделия; провести презентацию изделия.
<b>Дизайн пришкольного участка (8 ч.)</b>			
61-62	Дизайн пришкольного участка. Обустройство пришкольного участка. Цветочнодекоративные растения. ТБ	Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка, и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений.	Знать сущность составления плана, ассортимент растений. Уметь составлять план благоустройства пришкольного участка.
63-64	Организация архитектурно-ландшафтного пространства. Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	Макеты ландшафта с простейшими архитектурными объектами. Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки.	Знать характеристики взаимоотношений архитектуры и природы, понятие сорта, агротехники культур и способы их выращивания. Уметь создавать архитектурную среду, определять сроки посадки растений.
65-66	Организация архитектурно-ландшафтного пространства. Защита растений от неблагоприятных факторов	Макеты ландшафта с простейшими архитектурными объектами. Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений	Знать характеристики взаимоотношений архитектуры и природы, неблагоприятные факторы региона, способы борьбы с вредителями растений. Уметь создавать архитектурную среду, опрыскивать культурные растения для защиты их от вредителей и болезней.
67-68	Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов	Обсуждение формирования культуры труда, вывода и планы трудовой деятельности на будущее.	Знать о культуре труда на уроках технологии. Уметь составлять план трудовой деятельности.

### Тематическое планирование. 8 класс.

№ п/п	Название разделов и тем уроков, количество часов	Элементы содержания урока	Предметные планируемые результаты обучения
1	Вводное занятие. Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ.	Знакомство с целями и задачами курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Санитарно-гигиенические требования. Инструктаж по ТБ.	Знать правила ТБ. Уметь соблюдать правила ТБ на практических занятиях.
<b>Кулинария (5 ч.)</b>			
2	Технология приготовления пищи. Виды домашней птицы. Практическая работа «Первичная обработка птицы».	Виды домашних птиц, их кулинарное применение. Первичная обработка птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки кур. Санитарно-гигиенические требования. Экологические вопросы-основа рассматриваемой темы. Роль птицы для диетического питания.	Знать первичную и тепловую обработку кур; сроки и способы хранения пищевых продуктов. Уметь выполнять первичную обработку птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание; пользоваться приемами тепловой обработки кур; соблюдать санитарно-гигиенические требования.
3	Способы определения готовности блюд. Практическая работа «Оформление готовых блюд из птицы».	Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Отработка приёмов при разделывании птицы. Требования к оформлению готовых блюд. Народные традиции и оформление блюд из птицы блюд из птицы при подаче к столу.	Знать способы определения готовности блюд. Уметь разделять птицу и оформлять готовое блюдо; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для приготовления блюд.
4	Расчет стоимости продуктов, меню.  Практическая работа «Сервировка стола к обеду».	Требования к качеству готовых блюд. Составление меню. Расчет стоимости продуктов. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, приема гостей и поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Как дарить и принимать подарки. Время продолжительности визита. Народные традиции оформления стола.	Знать способы подачи готовых блюд к столу; правила этикета. Уметь пользоваться Столовыми приборами; соблюдать правила приема гостей и культуру поведения за столом; выполнить расчет стоимости продуктов, меню.
5	Заготовка продуктов.  Способы консервирования фруктов и ягод.	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки пастеризации и стерилизации при консервировании. Значение кислотности плодов для консервации. Технологии консервирования. Первичная обработка ягод и фруктов Подготовка банок и крышек для консервирования. ТБ.	Знать технологию консервирования; правила техники: безопасности. Уметь определять преимущества и недостатки консервирования пастеризацией и стерилизацией; подготавливать банки и крышки для консервирования; соблюдение ТБ.

		Консервирование фруктов и ягод для детского питания.	
6	Заготовка продуктов.  Стерилизация в домашних условиях. «Бланширование фруктов и укупорка».	Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Способы приготовления сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и способы укупорки банок с компотом. ТБ. Способы Консервирования фруктов и овощей для диетического питания.	Знать технологию стерилизации в домашних условиях. Уметь делать расчёт концентрации сиропа; бланшировать фрукты перед консервированием; соблюдать правила хранения пищевых продуктов.
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (4 ч.)</b>			
7	Художественные ремёсла. Декорирование в стиле «декупаж».	Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе. Современный интерьер и декупаж.	Знать современные направления декорирования, правила по ТБ. Уметь декорировать изделия в технике «декупаж»; подбирать материал и цветовую гамму; оценивать свою деятельность, ориентируясь на поставленные цели.
8	Практическая работа «Технология декорирования изделия».	Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ. Сфера применения изделий в технике «декупаж».	Знать основные приёмы выполнения декорирования изделия, ТБ. Уметь выполнять требования, предъявляемые к готовому изделию.
9	Поэтапное изготовление изделия.	Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии.	Знать основные этапы выполнения изделия. Уметь закреплять фрагменты салфетки на заготовке изделия
10	Окончательная обработка изделия.	Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации.	Знать технологию окончательной обработки изделия. Уметь ухаживать за готовыми изделиями.
<b>Творческие проектные работы (6 ч.)</b>			
11	Творческие проектные работы. Разработка дизайнерской задачи.	Способы оформления проекта. Презентация. Основа разработки дизайнерской задачи проекта. Выбор темы проекта. Выбор материалов по соответствующим критериям. Презентации.	Знать этапы выполнения творческого проекта; технологические понятия. Уметь ставить дизайнерские задачи; выбирать способ графического отображения объекта или процесса.
12	Технология выполнения изделия.	Подбор материалов и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Работа в Интернете. Работа над проектом.	Знать технологию проектируемого изделия. Уметь подбирать материалы и инструменты.

13	Технология выполнения изделия.	Подбор материалов и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Работа в Интернете. Работа над проектом.	Знать технологию проектируемого изделия. Уметь подбирать материалы и инструменты.
14	Практическая работа «Изготовление изделия».	Последовательность выполнения изделия. Значимость соблюдения требований безопасности труда. Альтернативные виды отделки.	Знать последовательность изготовления изделия. Уметь последовательно выполнять изделие.
15	Экономическое и экологическое обоснование проекта.	Расчёт себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Значимость рекламы.	Знать экономическую и экологическую сущность проектируемого изделия. Уметь рассчитывать себестоимость изделия.
16	Защита проекта.	Презентация готового изделия. Защита проекта. Распределение работы при коллективной деятельности. Оценка проекта и выполненной работы.	Знать формы защиты проекта и требования к ним. Уметь обосновать целесообразность предлагаемого изделия.
<b>Технологии ведения дома (8 ч.)</b>			
17	Ремонт помещений. Подбор строительно-отделочных материалов.	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты. Подбор строительных материалов по каталогам. Соблюдение правил ТБ и СГ требований. Экологическая безопасность. Соответствие композиционной зависимости.	Знать влияние применяемых материалов на экологическую среду. Уметь подбирать строительные материалы по каталогу; планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования.
18	Практическая работа «Эскиз декоративного украшения интерьера».	Подбор декоративных украшений интерьера. Элементы декора: гармоничное соответствие вида плинтусов, карнизов, ламбрекенов стилю интерьера. Разработка эскиза декоративного украшения интерьера жилого помещения. Профессии, связанные с ремонтом и отделкой помещений.	Знать элементы декора. Уметь разработать эскиз декоративного украшения интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению.
19 20	Санитарно-технические работы.  Подбор элементов сантехники для дома.	Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации. Причины протекания. Способы ремонта. Соблюдение правил ТБ. Профессии водоснабжения, канализации. Работа с каталогами, со справочной литературой. Виды санитарно-технического оборудования. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций. Работа за компьютером. Подбор элементов сантехники по Интернету.	Знать правила эксплуатации системы теплоснабжения, водоснабжения, канализации. Уметь определять причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации. Знать виды санитарно-технического оборудования. Уметь пользоваться Интернетом.



21	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. Расходы семьи и их планирование.	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Значение изучения цен на рынке, возможности семейного бюджета, виды расходов семьи. Выбор способа совершения покупки. Международные сертификаты.	Знать рациональное планирование расходов. Уметь определять расходы семьи и планирование средств.
22	Проверочная работа «Бюджет семьи».	Доходная и расходная часть бюджета семьи. Структура семейного бюджета. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрих-код, условные обозначения. Расходы на диетическое питание.	Знать доходную и расходную части бюджета семьи. Уметь читать штрих-код, этикетку продуктов; оценивать затраты на питание семьи на неделю; определять пути снижения затрат
23	Анализ потребительских качеств товаров и услуг.	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Качество товаров, их хранение, безопасность эксплуатации или употребления. Прибыль, патент, лицензия, фирма, реклама. Международные сертификаты.	Знать основные источники информации о товарах. Уметь определять положительные и отрицательные потребительские качества вещей; анализировать сертификат соответствия на купленный товар.
24	Права потребителя и их защита.	Изучение цен на рынке товаров и услуг. Потребительская корзина. Защита прав потребителя, сборники законов РФ.	Знать права потребителей и способы их защиты. Уметь пользоваться сборниками законов РФ по защите прав потребителей.
<b>Электротехнические работы (2 ч.)</b>			
25	Общие сведения об электротехнических устройствах.	Способы определения места скрытой электропроводки. Определение расхода и стоимости электрической энергии и пути ее экономии. Виды профессии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Счётчик электроэнергии. Альтернативные источники энергии.	Знать общие сведения об электротехнических устройствах и пути экономии электроэнергии. Уметь проводить расчет электроэнергии; определять расход и стоимость электрической энергии и пути ее экономии.
26	Электрические источники света.	Электроосветительные приборы. Лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные, криптоновые) и люминесцентные лампы дневного света. Особенности эксплуатации ТБ. Энергосберегающие технологии.	Знать назначение и виды электрических источников света. Уметь использовать приобретенные знания в повседневной жизни для безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов
<b>Современное производство и профессиональное образование (4 ч.)</b>			
27	Сферы производства и разделение труда.	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения	Знать сферы современного производства. Уметь анализировать структуру предприятия;

	Сферы и отрасли современного производства.	производственного предприятия. Анализ структуры предприятия. Нормативная база предприятия. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.	находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования.
28	Понятие о профессии. Оплата труда.	Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Построение плана профессиональной карьеры. Устав предприятия.	Знать о профессиональном делении работников. Уметь определять факторы, влияющие на уровень оплаты труда; использовать приобретенные знания в практической деятельности для выбора пути продолжения образования или трудоустройства.
29	Пути получения профессионального образования. Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями».	Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Историческая справка по видам профессии в районе города.	Знать о роли профессии в жизни человека. Уметь находить источники информации о профессиональном образовании.
30	Тестирование «Диагностика склонностей и качеств личностей». Поиск информации.	Интересы и увлечения человека. Определение склонностей и качеств личности, построение планов профессионального образования и трудоустройства. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Тестирование.	Знать о роли качеств личности в профессиональной ориентации. Уметь находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.
<b>Дизайн пришкольного участка (4 ч.)</b>			
31	Декоративное оформление участка.	Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки цветочные бордюры). Распространённая растениеводческая продукция своего региона.	Знать элементы декоративного оформления пришкольного участка. Уметь использовать элементы декоративного оформления участка.
32	Практическая работа «Стили садово-паркового искусства».	Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов. Растения-барометры.	Знать основные стили садово-паркового искусства. Уметь подбирать растения для газонов.

33	Особенности ландшафтного стиля	Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка. Определение характеристики почвы с помощью растений.	Знать основные особенности ландшафтного стиля. Уметь определять стилевые формы ландшафта для озеленения пришкольного участка.
34	Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка».	Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза размещения культур на пришкольном участке. Результативность изучения раздела «Дизайн пришкольного участка».	Знать особенности фитодизайна. Уметь разрабатывать и представлять в виде эскиза план размещения культур на пришкольном участке.