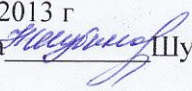


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Бродовская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета школы
протокол № 7 от 06.03.2013 г.
председатель педсовета  Шубина Н.П.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы  Н.П.Шубина
пр. № 29-ОД от 12.03.2013 г.



**Рабочая программа
учебного предмета
«Технология». Направление
«Обслуживающий труд»
5-9 класс**

Составитель: *Дьячкова Марина Геннадьевна,*
учитель технологии

пгт Мартюш, 2013

1. Пояснительная записка

Нормативные документы.

Рабочая программа по Технологии для 5-8 классов составлена на основе нормативно-правовых документов:

- федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования 2004 года с изменениями;
- ФЗ от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- образовательной программы МАОУ «Бродовская средняя общеобразовательная школа»;
- Постановление от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- примерной программы среднего общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»

Программа реализуется по учебникам:

Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб. / Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф

У: Кожина О.А., Кудакowa Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Дрофа 2014. 5-8 классы.

Базовым для программы по направлению «Технология. Технический труд» является раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Цели, задачи учебного предмета.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

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

Задачи:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;

- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учётом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства ;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и толерантности;
- развитие эстетического чувства и художественной инициативы.

Специфика курса.

В связи с тем, что МАОУ «Бродовская средняя общеобразовательная школа» находится в сельской местности и имеет пришкольный учебно-опытный участок, уроки два месяца в год (сентябрь и май) проходят на учебно – опытной площадке. Учащиеся получают навыки сельскохозяйственного труда.

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

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. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Для обеспечения непрерывности технологической подготовки в системе общего и профессионального образования выделен из регионального компонента и компонента образовательного учреждения дополнительно один час в неделю в 8-ом классе. При этом национально-региональные особенности содержания представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда.

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектная деятельность;

- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Обучающиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор обучающихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе обучающиеся 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.

Место программы в учебном плане.

Федеральный базисный учебный план отводит на этапе основного общего образования **245** часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII, VIII классы по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

Программа разработана для обучения школьников с V по VIII класс с учетом использования времени ***национально-регионального компонента (1 час в неделю в VIII классе)***. В программе выделен резерв свободного учебного времени в объеме 28 учебных часов или 12,5% в федеральном компоненте и 12 часов или 12,5% в национально-региональном компоненте и компоненте образовательного учреждения для учета местных условий реализации программы.

Структура программы:

1. Пояснительная записка.
2. Учебно-тематический план
3. Содержание программы
4. Требования к уровню подготовки учащихся.
5. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Условия реализации программы.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение

годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

При достижении поставленных образовательных, воспитательных и развивающих целей используются **методы обучения**: *словесные, наглядные, практические*.

А также используются **формы обучения и контроля**: *лекция, практикум, ИКТ-презентация, самостоятельные и контрольные работы, тест*.

2. Содержание программы

Кулинария.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (РЕГИОНАЛЬНЫЕ) БЛЮДА.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ПРОЕКТА ПО КУЛИНАРИИ.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЙ.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТЕКСТИЛЬНОЕ И ШВЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Технологии ведения дома.

Интерьер жилых помещений и их комфортность. **СОВРЕМЕННЫЕ СТИЛИ В ОФОРМЛЕНИИ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.**

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ СИСТЕМ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ, ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ, ВОДОПРОВОДА И КАНАЛИЗАЦИИ В ГОРОДСКОМ И СЕЛЬСКОМ (ДАЧНОМ) ДОМАХ. Правила их эксплуатации.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. **ПРИМЕНЕНИЕ ОСНОВНЫХ ИНСТРУМЕНТОВ ДЛЯ РЕМОНТНО-ОТДЕЛОЧНЫХ РАБОТ.**

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

ПОДГОТОВКА ПОВЕРХНОСТЕЙ ПОМЕЩЕНИЯ К ОТДЕЛКЕ. НАНЕСЕНИЕ НА ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ВОДОРАСТВОРИМЫХ КРАСОК, НАКЛЕЙКА ОБОЕВ И ПЛЕНОК.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. **ВЫБОР ТЕХНОЛОГИЙ И СРЕДСТВ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ОДЕЖДЫ И ОБУВИ.** Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

ОЦЕНКА ВОЗМОЖНОСТЕЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ПОПОЛНЕНИЯ СЕМЕЙНОГО БЮДЖЕТА. ВЫБОР ВОЗМОЖНОГО ОБЪЕКТА ИЛИ УСЛУГИ ДЛЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА РЫНКА И ПОТРЕБНОСТЕЙ МЕСТНОГО НАСЕЛЕНИЯ В ТОВАРАХ И УСЛУГАХ.

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения.
ВЫБОР ПУТЕЙ ПРОДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТА ТРУДА НА РЫНОК.

Электротехнические работы

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

ВИДЫ ИСТОЧНИКОВ и потребителей электрической энергии. ПРИМЕНЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ И ИЗДЕЛИЙ В ПРИБОРАХ И УСТРОЙСТВАХ.

Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.

Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью его вращения.

Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. **ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТИПОВЫХ СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ И ЗАЩИТЫ. ПОДБОР БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ ПО ИХ МОЩНОСТИ.** Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии.

СБОРКА МОДЕЛЕЙ ПРОСТЫХ ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ ИЗ ПРОМЫШЛЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ И ДЕТАЛЕЙ КОНСТРУКТОРА ПО СХЕМЕ; ПРОВЕРКА ИХ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПОЛЕЗНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАДИОДЕТАЛЕЙ, ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ЭЛЕМЕНТОВ И УСТРОЙСТВ.

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

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

Черчение и графика

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Условно-графическое отображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

ПОНЯТИЕ О СИСТЕМЕ КОНСТРУКТОРСКОЙ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ГОСТах, ВИДАХ ДОКУМЕНТАЦИИ.

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. *Построение чертежа и технического рисунка.*

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Распределение содержания по классам.

Жирным шрифтом выделен обязательный минимум содержания образовательных программ по технологии, направление «Технология. Обслуживающий труд»

5 класс

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на учебно – опытном участке. Понятие об урожае и урожайности. **Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.** Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, **подготовка урожая к закладке на хранение**, сбор семян, **выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий**, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений).

Варианты объектов труда.

Свекла, морковь.

Весенние работы

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда.

Календула, настурция, петунья, шафраны, рудбекия, настурция и другие.

Дизайн пришкольного участка

Принципы планировки. Создание микроландшафта

Основные теоретические сведения.

Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады.

Практические работы.

Выполнение эскиза планировки пришкольного участка.
Варианты объектов труда.
Эскиз клумб на пришкольном участке.

Кулинария.

Санитария и гигиена.

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. **Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы** с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. **Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.**

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания.

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Планирование рационального питания. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.
Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, **содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.**

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола к завтраку.

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение складывания салфетки «кармашком», художественное украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Работа оригами с салфеткой, оформление художественного украшения стола к завтраку.

Разработка учебного проекта

Традиционные национальные (региональные) блюда.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Рукоделия

Ручные швейные работы.

Ремонт одежды, пришивание фурнитуры.

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места. Виды рукоделия, Знакомство с техникой выполнения. Знать последовательность выполнения работы, формировать понимание значимости работы. Беседа с использованием предмета декоративно –прикладных изделий. Показ образцов готовых изделий.

Уточнение техники выполнения и технологии изготовления.

Практические работы

Выполнение ручных стежков, пришивание фурнитуры.

Варианты объектов труда.

Ручные работы

Творческие, проектные работы

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения. Опыт с ватой (плетение нити)

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчатобумажных, льняных. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды.

Основные теоретические сведения

Конструирование одежды. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. **Измерение параметров фигуры человека.** Правила снятия мерок. **Построение и оформления чертежей швейных изделий.** Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. **Моделирование простейших видов швейных изделий:** моделирование фартука выбранного фасона. **Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек.**

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. **Художественное оформление и отделка изделий.**

Технология изготовления рабочей одежды.

Основные теоретические сведения

Выполнение ручных швов. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Соблюдение правил безопасного труда при использовании колющих и режущих инструментов.

Выполнение машинных швов. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. **Рациональный раскрой. Художественное оформление и отделка изделия. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава** и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. **Технология соединения деталей в швейных изделиях** машинными швами. Отделка и **влажно-тепловая обработка изделия.** Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.
Творческие, проектные работы
Фартук в национальном костюме.

Технологии ведения дома.

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. **Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.**

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. **Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.**

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Творческие, проектные работы

Примерные темы

Фартук в национальном костюме.

6 класс

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. **Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.**

Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта. **Характеристика основных типов почв.** Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. **Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.**

Практические работы.

Правила безопасного труда в растениеводстве. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. **Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.**

Варианты объектов труда.

Капусту, кабачки, тыкву.

Выращивание растений рассадным способом.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Весенние работы

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. **Правила использования органических и минеральных удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды.** Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Развитие растениеводства в регионе. Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых

удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда.

Профессии, связанные с выращиванием растений.

Посадка и прополка моркови, свеклы, кабачков, тыквы, фасоли, гороха, бобов.

Дизайн пришкольного участка

Принципы планировки. Создание микроландшафта

Основные теоретические сведения.

Учет особенностей микрорельефа, «включение» в композицию окружающего ландшафта, элементы озеленения.

Практические работы.

Создание плана пришкольного участка с учетом особенностей микрорельефа.

Варианты объектов труда.

План учебно – опытного участка. Способ обустройства учебно – опытного участка — альпийские горки.

Кулинария.

Физиология питания.

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы. **Кулинарная обработка различных видов продуктов.** Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения.

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты.

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практическая работа

Первичная обработка крупы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Варианты объекта труда.

Суп молочный рисовый, Молочная лапша, Манная каша.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Основные теоретические сведения

Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности

кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Виды макаронных изделий и круп.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Хранение пищевых продуктов. Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Приготовление салата с курицей. Приготовление котлет. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы, салат, котлеты.

Технология приготовления первых блюд

Основные теоретические сведения

Знакомство с видами супов. Способ приготовления блюда и время приготовления. Подготовка и рассмотрение закладывания продуктов. Схема приготовления супа.

Практические работы

Выбор приготовления супа. Приготовление бульона. Пассерование овощей в суп. Приготовление и обжарка овощей. Готовность блюда. Расчет по продуктам.

Варианты объектов труда.

Суп с фрикадельками. Суп борщ

Творческие, проектные работы

Приготовление воскресного обеда

Сервировка стола.

Основные теоретические сведения

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и

принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Лоскутное шитье.

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. **Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.**

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Подушка на табурет, пляжная сумка.

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда.

Образцы шелковых и шерстяных тканей (альбом).

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Основные теоретические сведения

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. **Подготовка выкройки к раскрою.** Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. **Выбор индивидуального стиля в одежде.**

Технология изготовления плечевого изделия.

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. **Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.**

Варианты объектов труда.

Платье и туника с цельнокроеным рукавом. Рубашка, футболка.

Творческие, проектные работы

Оценка материальных затрат и качества изделия.

Технология ведения дома

Эстетика и экология дома.

Основные теоретические сведения

Знакомство с жилыми и не жилыми помещениями, композиции интерьера. **Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.** Ознакомиться с видами декоративного оформления интерьера, разновидностями комнатных растений. Научиться ухаживать за комнатными растениями. Сухая и влажная уборка помещения.

Практические работы:

Планировка жилого дома, краткая характеристика комнаты подростка. Подбор материала и цветового решения. Декоративное оформление интерьера. Комнатные растения в интерьере квартиры. Влажная уборка дома. **Подбор средств оформления**

интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Варианты объектов труда.

Зарисовки декоративного оформления интерьера.

Электроприборы в быту

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников и потребителей электрической энергии. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах.

Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Пути экономии электрической энергии.

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

Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. **Сборка моделей простых электронных устройств из промышленных деталей и деталей конструктора по схеме; проверка их функционирования.** Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Техника безопасности и уход за электроприборами.

Варианты объектов труда.

Бытовые электроприборы в быту

Творческие, проектные работы

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.

7 класс

Выращивание плодовой культуры

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. **Профессии, связанные с выращиванием растений. Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов.**

Практические работы.

Отбор посадочного материала, очистка от сарников, перекопка приусадебного участка с внесением удобрений, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами. **Расчёт себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода.**

Варианты объектов труда.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. **Развитие растениеводства в регионе.** Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки. Посадка овощей и полив. **Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.**

Практические работы.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, подкормка.

Варианты объектов труда.

Томаты, сладкий перец, капуста, огурцы.

Дизайн пришкольного участка

Способ обустройства пришкольного участка — водоем

Основные теоретические сведения.

Принципы устройства водоемов на приусадебных участках.

Практические работы.

Составление в рабочей тетради технологической последовательности обустройства водоема.

Варианты объектов труда.

Технологическая последовательность обустройства в доме.

Творческие, проектные работы

Оформление пришкольного участка водоёмом

Кулинария

Физиология питания.

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи.

Изделия из дрожжевого, песочного, слоеного теста

Основные теоретические сведения

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение приготовления хлебобулочных изделий. **Оформление блюд и правила их подачи к столу.** Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Пирог с картошкой, эклеры (булочки), пирожки из слоёного теста, бутерброды на сушках с мясом.

Чебуреки или вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или чебуреков. Жарка и варка чебуреков или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

чебуреки, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, йогурт, мороженое и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление рулета из готового печенья. Приготовление салата из свежих фруктов. Приготовление сока из свежих фруктов апельсина. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Рулет из печенья или фруктовый салат, молочно - фруктовый коктейль или свежавыжатых фруктов сок.

Творческие, проектные работы

Разработка учебного проекта по кулинарии.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Экологическая оценка технологий. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекалывания варенья на хранение.

Практическая работа.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Знакомство с техникой изготовления открытки, наволочки. Виды оформления открыток. Технология изготовления работ.

Практические работы

Выполнение изделий из различного материала и различной техникой. Работа с инструментами дыроколом, клеящим пистолетом. Оформление бусинками, тесьмой, цветами. Пошив из материала по эскизу и раскрою открытки различными способами, наволочка.

Варианты объектов труда

Открытка, наволочка.

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда.

Выполнение образцов ткани со сложными переплетениями.

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины. Уход за швейной машиной.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование поясной одежды.

Основные теоретические сведения

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека.

Построение и оформление чертежей швейных изделий. Моделирование простейших видов швейных изделий. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкой одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления изделия. Виды юбок. Условные графические изображения деталей и изделия на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания.

Практические работы

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Выбор модели. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежей. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани с учетом припуска на шов.

Пошив изделия. **Влажно-тепловая обработка изделия.** Готовность изделия

Варианты объектов труда.

Чертеж и выполнение выкройки.

Технология изготовления поясных изделий.

Основные теоретические сведения

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани. Способы обработки срезов деталей. Особенности влажно-тепловой обработки деталей. Знать назначение и применение данных деталей и узлов.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой на ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. **Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.**

Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Изготовление юбки.

Технологии ведения дома

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. **Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.**

Практические работы

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Изготовление каталога бытовой техники.

Варианты объектов труда.

каталог видов бытовой техники.

Электротехнические приборы

Электроприборы в быту

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. **Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электрических материалов и изделий в приборах и устройствах. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.**

Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

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

Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Сборка модели вилки, розетки. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. Техника безопасности и уход за электроприборами.

Варианты объектов труда.

Вилка, розетка электроприборы в быту (фильм)

Современное производство и профессиональное образование

Пути получения профессионального образования

Основные теоретические сведения

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

8 класс

Выращивание плодовых и ягодных культур.

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. **Правила безопасного труда в растениеводстве. Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.**

Практические работы

Уборка урожая на учебно - опытном участке, уборка сорняка, перекапывание гряд.

Варианты объектов труда.

Картофеля, работа на учебно - опытном участке.

Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания. Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект. Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Профессии, связанные с выращиванием растений.

Практическая деятельность.

Выбор культур для выращивания в защищенном грунте, составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями. Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду.

Варианты объектов труда

Зеленные культуры, лук, картошка.

Дизайн пришкольного участка

Способ обустройства пришкольного участка — водоем

Основные теоретические сведения.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур и оформлению учебно – опытного участка.

Принципы устройства водоемов альпийских горок декоративной арки на приусадебных участках.

Практические работы.

Составление в рабочей тетради технологической последовательности обустройства водоема, декоративной арки, альпийских горок.

Варианты объектов труда.

Оформление учебно – опытного участка водоём, арка, альпийская горка и т. д.

Кулинария

Технология приготовления пищи .

Физиология калорийности. Обмен веществ в организме.

Основные теоретические сведения

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

Профилактика пищевых отравлений. Оказание первой помощи при отравлении. Диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний. Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд. Расчёт Калорийности блюд. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания.

Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

Режим питания. Особенности технологи приготовления диетических блюд. Уметь рассчитать калорийность блюд, составить суточное меню.

Варианты объектов труда.

Работа с таблицами

Блюда из птицы и мясных продуктов

Основные теоретические сведения

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы

разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы.

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

Приготовление блюда из птицы.

Варианты объектов труда.

Курица в духовке, суп на косточках

Заготовка продуктов.

Основные теоретические сведения

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалах

Вязание на спицах

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах.

Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки.

Плетение узорного пояса из ниток, тесьмы и кожи

Основные теоретические сведения

Техника плетения по схеме макраме. Инструменты, оборудование и материалы для плетения макраме. Роль резерва и способы плетения. Способы нанесения и закрепления узелками.

Практические работы

Выбор схемы плетения. Расчет тесьмы для плетения. Подготовка тесьмы для плетения. Изготовление пояса по схеме макраме. Оформление различными декоративными бусами, шнурами.

Варианты объектов труда.

Пояс для платья, кофточки.

Моделирование: «Военная форма».

Основные теоретические сведения

История военной формы. Образцы для эскизов военной формы. Военная форма одежды и знаки различия по воинским званиям военнослужащих ВС РФ.

Практические работы

Разработать и моделировать виды военной символики. Изобразить эскизом свою разработку военной формы.

Варианты объектов труда.

Эскиз военной символики, формы, головного убора

Конструирование и моделирование поясного изделия

Основные теоретические сведения

Брюки в народном костюме. **Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.** Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. **Моделирование простейших видов швейных изделий (брюк). Художественное оформление и отделка изделия.**

Практические работы

Чтение чертежа брюк. **Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.** Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. **Моделирование брюк выбранного фасона.** Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Технология изготовления поясного изделия

Основные теоретические сведения

Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки изделия. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния".

Практические работы

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. **Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.** Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. **Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.**

Варианты объектов труда.

Брюки, бриджи, шорты.

Технологии ведения дома

Ремонт помещений.

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительного-отделочных материалов. Оснащение рабочего

места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. **Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.**

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Бюджет семьи.

Рациональное планирование расходов.

Основные теоретические сведения

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуг для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения.

Варианты объектов труда.

Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

Электротехнические работы

Электротехнические устройства

Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. **Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.**

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. **Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.**

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Современное производство и профессиональное образование

Пути получения профессионального образования

Основные теоретические сведения

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Черчение и графика

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Основные теоретические сведения

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Практические работы

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Построение чертежа и технического рисунка.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Варианты объектов труда

Выполнение на уроках по различным темам.

3. Учебно- тематический план.

Разделы и темы	Количество часов			
	Класс 5	6	7	8

ВЫРАЩИВАНИЕ ОВОЩНЫХ И ЦВЕТОЧНО-ДЕКОРАТИВНЫХ КУЛЬТУР	16	16	16	4(12)
Осенне- весенние работы	14	14	14	4(10)
Дизайн пришкольного участка	2	2	2	(2)
КУЛИНАРИЯ	16	14	14	8 (6)
Санитария и гигиена	2	-	-	-
Физиология питания	2	2	2	2
Технология приготовления пищи	10	12	10	4 (4)
Сервировка стола Творческие, проектные работы.	2	2	2	(2)
Заготовка продуктов	-	-	2	2
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	32	32	32	17(11)
Элементы материаловедения	2	2	2	-
Элементы машиноведения	2	4	4	-
Конструирование и моделирование швейных изделий Черчение и графика	8	6	6	2
Технология изготовления швейных изделий	12	12	12	13(5)
Рукоделие. Творческие, проектные работы.	8	8	8	2 (6)
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	-	2	2	2
Электротехнические устройства	-	2	2	2
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА	4	4	6	2 (4)
Роль комнатных растений в жизни человека.	2	2	-	-
Эстетика и экология жилища	2	2	4	-
Ремонт помещений	-	-	2	2
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов				(4)
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ	-	-	-	2(2)
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	2	2	-	-
ИТОГО:	70	70	70	35 (35)

4. Требования к уровню подготовки выпускника

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:
знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

знать/понимать:

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела "Электротехнические работы" ученик должен:

знать/понимать:

- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь:

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела "Технологии ведения дома" ученик должен:

знать/понимать:

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с

использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения "Черчение и графика" ученик должен:

знать/понимать:

- технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь:

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

В результате изучения раздела "Современное производство и профессиональное образование" ученик должен:

знать/понимать:

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

уметь:

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

5. Учебно – методическое и материально – техническое обеспечение образовательной деятельности

1. Примерная программа по технологии 5-8 класс.
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник подготовленный авторским коллективом О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Маркуцкая и др.- 2-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2014.-253, (3) с.: ил.
3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник подготовленный авторским коллективом О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Маркуцкая и др.- 2-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2014.-253, (3) с.: ил.
4. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник подготовленный авторским коллективом О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Маркуцкая и др.- 2-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2014.-253, (3) с.: ил.
5. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник подготовленный авторским коллективом О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Маркуцкая и др.- 2-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2014.-253, (3) с.: ил.
6. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб. / Под ред. В.Д. Симоненко. – М. :Вентана - Граф

Методическое обеспечение программы Дидактический материал

1. Технология пошива фартука. Комплект наглядно-методических материалов. «Центр ПЛАНЕТАРИУМ», Москва.
2. Технология пошива юбки. Комплект наглядно-методических материалов. «Центр ПЛАНЕТАРИУМ», Москва.
3. Технология пошива блузы. Комплект наглядно-методических материалов. «Центр ПЛАНЕТАРИУМ», Москва.
4. Плакаты «Технология, обслуживающий труд».
5. Инструкционные карты по изготовлению изделий.
6. Коллекция «Волокна».
7. Коллекция «Ткани».
8. Образцы готовых изделий.
9. Лекала и выкройки изделий.
11. Схемы ручных швов.
12. Тестовые задания по разделам программы.
13. ЦОР «Технология».

Материально - техническое средство

1. Кухонная посуда и инвентарь.
2. Столовый сервиз.
3. Чайный сервиз.
4. Электрический чайник.
5. Электромиксер.
6. Микроволновая печь.
7. Холодильник.
8. Электроплита.
9. Манекен.
10. Бытовая швейная машина
11. Швейные принадлежности.
12. Чертёжные принадлежности.
13. Гладильная доска