

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Санталовская средняя школа»
Ясногорского района Тульской области**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
основного общего образования
по технологии

2016

Аннотация

Наименование дисциплины	Технология			
Краткое описание программы	Рабочая программа по технологии составлена в соответствии с ФГОС ООО, на основе авторской программы по технологии (Н.В.Синица, П.С.Самородский. М.: Вентана - Граф, 2013г) В структуру рабочей программы внесены изменения в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010г. №1897» Количество часов определено в соответствии с календарным учебным графиком на 2016-2017 учебный год.			
Класс	Кол-во часов			УМК предмета, курса
	Общее кол-во часов	Контрольных работ	Практических работ	
5	68	-	35	Технология: 5,6,7,8 классы : учебник для общеобразовательных организаций/ (Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко и др.).- М: «Вентана- Граф».2014
6	68	-	37	
7	34		19	
8	34		16	

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

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.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

- 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.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, 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, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчет себестоимости продукта труда;

- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- осознание ответственности за качество результатов труда;

- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

- В коммуникативной сфере:
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
 - выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
 - оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
 - публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
 - разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
 - потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
- В физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
 - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

2. Содержание учебного предмета

5 класс

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.

Технологии растениеводства (Осень)

Соблюдение техники безопасности при выполнении с/х работ на пришкольном участке. Условия необходимые для выращивания культурных растений. Особенности осенней обработки почвы. Осенняя обработка почвы на учебно-опытническом участке. Уборка посевного и посадочного материала цветочно-декоративных растений.

Практические работы. Уборка растительных остатков с делянки. Подзимние посевы и посадки. Уборка и учет урожая овощных культур.

Технологии растениеводства (Весна). Технология выращивания овощных и цветочно -декоративных культур. Полевой опыт. Инструктаж по охране труда. Весенняя обработка почвы. Подготовка семян и посадочного материала к посеву. Весенние посевы и посадки. Особенности ухода за растениями. Приемы ухода за растениями моркови, петрушки, свеклы. Внесение удобрений. Борьба с вредителями и болезнями сельскохозяйственных растений. Уход за цветочно-декоративными растениями.

Практические работы. Соблюдение Т.Б. Весенняя обработка почвы. Очистка и сортировка семян к посеву. Посев семян моркови, петрушки, свеклы, лука и др.

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 интерьере 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. 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.

Санитария и **гигиена**

Основные теоретические сведения.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. 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 инструментов на рабочих местах. 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.

Физиология **питания**

Основные теоретические сведения.

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах

Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы.

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.

Определения

количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические, сведения.

Продукты, используемые для приготовления бутерброда. 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 блюд из яиц.

Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда Омлет, яичница, вареные яйца..

Блюда	из	овощей.
<i>Основные</i>	<i>теоретические</i>	<i>сведения.</i>
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.		
<i>Практические</i>		<i>работы.</i>
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.		
<i>Варианты</i>	<i>объектов</i>	<i>труда.</i>
Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых и вареных овощей. Овощные гарниры		
Сервировка	стола	Этикет.
<i>Основные</i>	<i>теоретические</i>	<i>сведения.</i>
Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.		
<i>Практические</i>		<i>работы.</i>
Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых		
блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.		
Варианты	объектов	труда.
Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.		
Заготовка		продуктов
<i>Основные</i>	<i>теоретические</i>	<i>сведения</i>
Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.		
<i>Практические</i>		<i>работы.</i>
Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.		
<i>Варианты</i>	<i>объектов</i>	<i>труда.</i>
Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.		
Свойства	текстильных	материалов.
<i>Основные</i>	<i>теоретические</i>	<i>сведения.</i>
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.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ *Элементы машиноведения Основные теоретические сведения.*

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. 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 швейных изделий *Основные теоретические сведения.*

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе БСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. 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

Конструирование и моделирование швейных изделий *Основные теоретические сведения.*

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения

оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе БСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. 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 в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления швейных изделий.

Основные теоретические сведения.

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.

Конструкция машинного шва. 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. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка 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 ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора.

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. Соединение деталей изделия 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.

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки.

Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших, вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Узелковый батик.

Основные теоретические сведения,

Роспись по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практические работы.

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов.

Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Варианты объектов труда. Салфетки. Шарфик. Кепка.

ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И СОЗИДАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Исследовательская и созидательная деятельность

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический,

заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Примерные темы.
Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
Отделка швейного изделия вышивкой.

6 класс

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ

ТЕХНОЛОГИИ.

Технологии

растениеводства(Осень).

Т.Б. Осенние работы в овощеводстве. Двухлетние овощные культуры. Значение овощеводства. Основные овощные культуры. Сбор урожая и его хранение. Способы хранения урожая капусты, томата. Способы хранения картофеля, гороха. *Практические работы.* Уборка и учет урожая корнеплодных растений. Осенняя обработка почвы под овощные культуры.

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ

ТЕХНОЛОГИИ.

Технологии

растениеводства(Осень).

Т.Б. Осенние работы в овощеводстве. Двухлетние овощные культуры. Значение овощеводства. Основные овощные культуры. Сбор урожая и его хранение. Способы хранения урожая капусты, томата. Способы хранения картофеля, гороха. *Практические работы.* Уборка и учет урожая корнеплодных растений. Осенняя обработка почвы под овощные культуры.

Технологии

растениеводства

(Весна)

Выращивание растений рассадным способом и в защищённом грунте. Понятие о сорте. Рассадка. Виды защищенного грунта. Пикировка и уход за рассадой. Высадка рассады в грунт. Высадка семенников в грунт. Защита культурных растений от сорняков. Защита овощных культур от вредителей. *Опытническая работа.* Посев семян капусты и томата.

ТЕХНОЛОГИИ

ВЕДЕНИЯ

ДОМА.

Уход

за

одеждой

и

обувью

Основные

теоретические

сведения:

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические

работы.

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома. *Варианты объектов труда.* Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Кулинария.

Физиология

питания

Основные

теоретические

сведения.

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. 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.
Блюда из **молока** и **кисломолочных** **продуктов**.
Основные теоретические сведения.

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда.

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из **рыбы** и **морепродуктов**.
Основные теоретические сведения.

Понятие о пищевой ценности рыбы и морепродуктов. 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 сведений.

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких

каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определена 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.

Приготовление **обеда** **в** **походных** **условиях**.
Основные теоретические сведения.

Обеспечение сохранности продуктов. 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.

Практическая работа. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка **продуктов**.
Основные теоретические сведения.

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных

овошах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности.
Условия и сроки хранения.

Практические работы.

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Лоскутное шитье.

Основные теоретические сведения.

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. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. 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. Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани.

Основные теоретические сведения,

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

Практические работы. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка

природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани:

Варианты объектов труда. Декоративное панно, платок, скатерть.

Свойства текстильных материалов

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 хлопчатобумажных, 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 хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной

машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. 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 моделирование швейных изделий

Основные теоретические сведения.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.

Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для

построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок.

Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштаб 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения.

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы.

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.

Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре, Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Юбка коническая, клинковая или прямая.

Электротехника

Электромонтажные и сборочные работы.

Основные теоретические сведения.

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей

электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. 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.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.
Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение Проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Варианты объектов труда.

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.
ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И СОЗИДАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

«Исследовательская и созидательная деятельность»

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Примерные темы.

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

7 класс

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ

ТЕХНОЛОГИИ.

Технологии

растениеводства(Осень)

Организация производства продукции растениеводства на пришкольном и в личном подсобном хозяйстве. Уборка урожая картофеля. Закладка его на хранение. Сбор семян капусты, свеклы, моркови. Значение полеводства. Краткая характеристика важнейших полевых культур. Осенняя обработка почвы и посев озимых культур. Значение плодоводства. Технология выращивания плодовых и ягодных культур. Размножение и посадка плодовых и ягодных растений.
Практические работы. Обеспечение техники безопасности при выполнении практических работ. Уборка и учет картофеля. Посадка саженцев плодовых растений.

Технологии

растениеводства

(Весна)

Инструктаж по охране труда при работе с с/х ручными орудиями. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Посадка черенков черной смородины. Удобрение и обработка почвы в приствольных кругах и междурядьях ягодных кустарников весной. Защита сада от вредителей и болезней.
Практические работы. Обрезка ягодных кустарников. Посадка черенков черной смородины. Рыхление почвы в приствольных кругах и междурядьях ягодных кустарников.

КУЛИНАРИЯ

Физиология

Основные

теоретические

питания

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.

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.

Основные

теоретические

сведения

Виды теста. Рецепт «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 эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда. Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени

и

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 пельменей. Варка пельменей или вареников.

Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Сладкие

блюда,

десерт.

Основные

теоретические

сведения.

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

Практические работы. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда. Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов

Основные

теоретические

сведения.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

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

Практические работы. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда. Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Художественные

ремесла

Вязание

крючком.

Основные

теоретические

сведения.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Раппорт узора и его запись.

Практические работы. Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком.

Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.

Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель.

Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда. Образцы вязания. Рисунки орнаментов.

Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков.

Основные

теоретические

сведения.

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме. Материалы,

используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме.

Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка

пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для

плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения.

Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

Варианты объектов труда. Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма,

галстук.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Свойства текстильных материалов

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.

Практические работы. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

Определение раппорта в сложных перс

плетениях.

Варианты объектов труда. Образцы тканей со сложными переплетениями.

Рисунки раппортов.

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.

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 швейных изделий

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия 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. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. 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. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Эстетика и экология жилища

Основное теоретические сведения.

Характеристика основных элементов систем энерго- и 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. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда. Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА

Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И СОЗИДАТЕЛЬНОЙ

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Примерные темы. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.).

8 класс

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.

Технологии животноводства. Значение животноводства. Условия содержания с/х животных. Выращивание молодняка животных. Животноводческая ферма. Заготовка и хранение кормов.

Практические работы. Экскурсия на животноводческий комплекс. Определение качества сена.

С/х техника. Назначение и классификация с/х машин. Общие сведения о с/х машинах и орудиях

Технологии животноводства

С /х животные. Основные виды кормов для животных. Заготовка и хранение кормов. Составление рационов и кормление животных. Ветеринарно-профилактические мероприятия.

Практические работы. Экскурсия на животноводческий комплекс. Кормление, наблюдение за поведением животных.

С/х техника. Почвообрабатывающие орудия. Орудия для поверхностной обработки почвы. Основные машины для внесения удобрений.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Ремонт помещений

Основные теоретические сведения.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесена на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

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.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и 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.

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы.

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи

Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ

КУЛИНАРИЯ

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

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней

птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папилюток. *Варианты объектов труда.* Блюдо из птицы.

Блюда из мяса

Основные теоретические сведения.

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса.

Практические работы.

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса.

Заправочные супы.

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

Технология приготовления заправочных супов. Оформление готового супа.

Практическая работа: Расчёт количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек. Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола. Этикет

Основные теоретические сведения.

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.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения.

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.

Художественные ремесла

Вязание на спицах.

Основные теоретические сведения.

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные, 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, перчатки.

Художественная роспись ткани.

Основные теоретические сведения.

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы.

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Свойства текстильных материалов

Основные теоретические сведения.

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практические работы.

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

Варианты объектов труда.

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

Конструирование и моделирование швейных изделий

Основные теоретические сведения.

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры? Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы.

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. 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 юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Технология изготовления швейных изделий

Основные теоретические сведения.

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

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 и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Брюки, юбка-брюки, шорты

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА

Электротехнические устройства с элементами автоматики
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.

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 САМООПРЕДЕЛЕНИЕ

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера. Основные теоретические сведения.

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Пути получения профессионального образования

Основные теоретические сведения.

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса.

Региональный рынок труда и его конъюнктура; Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.

Возможности, построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы.

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях

получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

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

ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И СОЗИДАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

«Исследовательская и созидательная деятельность Примерные темы.
Сервировке праздничного стола.
Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
Проектирование электропроводки в интерьере.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5класс			
Раздел	Тема	Кол-во часов	
		Тео р.	Пра кт.
Сельскохозяйственные технологии Технологии растениеводства Осень (8ч)	Соблюдение техники безопасности при выполнении с/х работ на пришкольном участке. Условия необходимые для выращивания культурных растений. Особенности осенней обработки почвы. Осенняя обработка почвы на учебно-опытническом участке. Уборка посевного и посадочного материала цветочно-декоративных растений. <i>Практические работы.</i> Уборка растительных остатков с делянки. Подзимние посеы и посадки. Уборка и учет урожая овощных культур.	4	4
Сельскохозяйственные технологии Технологии растениеводства Весна (8ч)	Технология выращивания овощных и цветочно - декоративных культур. Полевой опыт. Инструктаж по охране труда. Весенняя обработка почвы. Подготовка семян и посадочного материала к посеву. Весенние посеы и посадки. Особенности ухода за растениями. Приемы ухода за растениями моркови, петрушки, свеклы. Внесение удобрений. Борьба с вредителями и болезнями сельскохозяйственных растений. Уход за цветочно-декоративными растениями. <i>Практические работы.</i> Соблюдение Т.Б. Весенняя обработка почвы. Очистка и сортировка семян к посеву. Посев семян моркови, петрушки, свеклы, лука и др.	4	4
Технологии ведения дома ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции связь архи-тектуры 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. 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. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. <i>Практические работы.</i> Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.	2	2

	<i>Варианты объектов труда.</i> Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.		
КУЛИНАРИЯ (14ч) <i>Санитария и гигиена</i>	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. <i>Практические работы.</i> Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. 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.	2	
<i>Физиология питания</i>	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. <i>Практические работы.</i> Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определения количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. <i>Варианты объектов труда.</i> Таблицы, справочные материалы.	2	
Бутерброды, горячие напитки	Продукты, используемые для приготовления бутерброда. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. <i>Практические работы.</i> , Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. <i>Варианты объектов труда.</i> Бутерброды и горячие напитки к завтраку.	1	1
Блюда из яиц.	Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. <i>Практические работы.</i> Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц. <i>Варианты объектов труда</i> Омлет, яичница, вареные яйца..	1	1
Блюда из овощей.	Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.	1	1

	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. <i>Практические работы.</i> 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. <i>Варианты объектов труда.</i> Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых и вареных овощей. Овощные гарниры.		
<i>Сервировка стола . Этикет.</i>	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. <i>Практические работы.</i> Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Варианты объектов труда. Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.	1	1
<i>Заготовка продуктов</i>	Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. <i>Практические работы.</i> Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. <i>Варианты объектов труда.</i> Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.		1
<i>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ</i>	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	2	

(22ч) Свойства текстильных материалов.(2ч)	натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. <i>Практические работы.</i> Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения. <i>Варианты объектов труда.</i> Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.		
Элементы машиноведения (4ч)	Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. <i>Практические работы.</i> Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы тру. 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. <i>Варианты объектов труда.</i> Швейная машина. Образцы машинных строчек.	2	1
Конструирование и моделирование швейных изделий (4ч)	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе БСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. <i>Практические работы.</i> Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. <i>Варианты объектов труда.</i> Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.	2	2
Технология изготовления швейных изделий (12ч)	Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.	4	8

	Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва. 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. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. <i>Практические работы.</i> Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. 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. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. <i>Варианты объектов труда.</i> Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.		
Художественные ремёсла (8ч) Декоративно – прикладное искусство (вышивка)	<i>Основные теоретические сведения.</i> Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. <i>Практические работы.</i> Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших, вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. <i>Варианты объектов труда.</i> Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.	1	3

Узелковый батик.	Роспись по ткани. Материалы и красители. Технология крашения. <i>Практические работы.</i> Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик». <i>Варианты объектов труда.</i> Салфетки. Шарфик. Кепка.	1	3
Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности Исследовательская и созидательная деятельность (6ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта Примерные темы. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Отделка швейного изделия вышивкой.	3	3
6 класс			
Раздел	Тема	Кол-во часов	
		Тео р.	Пра кт
Сельскохозяйственные технологии. Осень (8ч) Технологии растениеводства.	Т.Б. Осенние работы в овощеводстве. Двулетние овощные культуры. Значение овощеводства. Основные овощные культуры. Сбор урожая и его хранение. Способы хранения урожая капусты, томата. Способы хранения картофеля, гороха. <i>Практические работы.</i> Уборка и учет урожая корнеплодных растений. Осенняя обработка почвы под овощные культуры.	4	4
Сельскохозяйственные технологии. Весна (8ч) Технологии растениеводства	Выращивание растений рассадным способом и в защищённом грунте. Понятие о сорте. Рассада. Виды защищенного грунта. Пикировка и уход за рассадой. Высадка рассады в грунт. Высадка семенников в грунт. Защита культурных растений от сорняков. Защита овощных культур от вредителей <i>Опытническая работа.</i> Посев семян капусты и томата.	4	4
Технологии ведения дома (4ч)	Уход за одеждой и обувью Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. <i>Практические работы.</i> Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды	2	2

	декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви.		
Кулинария (14ч)	Физиология питания Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. <i>Практическая работа.</i> 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.	1	1
	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. <i>Практические работы.</i> Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. <i>Варианты объектов труда.</i> Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога	1	1
	Блюда из рыбы и морепродуктов Понятие о пищевой ценности рыбы и морепродуктов. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. <i>Практические работы.</i> 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.	1	1
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления	1	2

	блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке. <i>Практические работы.</i> Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определена необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. <i>Варианты объектов труда.</i> Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.		
	Приготовление обеда в походных условиях. Обеспечение сохранности продуктов. 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. <i>Практическая работа.</i> Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.	1	1
	Заготовка продуктов Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. <i>Практические работы.</i> Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. <i>Варианты объектов труда.</i> Соленый огурец, квашеная капуста.	1	1
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26ч)	Лоскутное шитье. 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. <i>Практические работы.</i> Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. 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. <i>Варианты объектов труда.</i>	1	1

	Прихватка, салфетка, диванная подушка.		
	Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи. <i>Практические работы.</i> Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани. <i>Варианты объектов труда.</i> Декоративное панно, платок, скатерть.	2	2
	Свойства текстильных материалов 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. <i>Практические работы.</i> 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. <i>Варианты объектов труда.</i> Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	1	3
	Элементы машиноведения Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. <i>Практические работы.</i> Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	2	2

	<i>Варианты объектов-труда.</i> Швейная машина.		
	Конструирование моделирование швейных изделий Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде. <i>Практические работы.</i> Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою. <i>Варианты объектов труда.</i> Чертеж и выкройка юбки.	3	3
	Технология изготовления швейных изделий Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. <i>Практические работы.</i> Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре, Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. <i>Варианты объектов труда.</i> Юбка коническая, клинковая или прямая.	2	2
Электротехника (2ч)	Электромонтажные и сборочные работы. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях.	1	1

	Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. <i>Практические работы.</i> Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение Проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. <i>Варианты объектов труда.</i> \ Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.		
«Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности» 8ч	«Исследовательская и созидательная деятельность» Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта <i>Примерные темы.</i> Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	2	6
7 класс			
Раздел	Тема	Кол-во часов	
		Тео р.	Пра к.
Сельскохозяйственные технологии Осень Технологии растениеводства.	Организация производства продукции растениеводства на пришкольном и в личном подсобном хозяйстве. Уборка урожая картофеля. Закладка его на хранение. Сбор семян капусты, свеклы, моркови. Значение полеводства. Краткая характеристика важнейших полевых культур. Осенняя обработка почвы и посев озимых культур. Значение плодоводства. Технология выращивания плодовых и ягодных культур. Размножение и посадка плодовых и ягодных растений. <i>Практические работы.</i> Обеспечение техники		3

	безопасности при выполнении практических работ. Уборка и учет картофеля. Посадка саженцев плодовых растений.		
Сельскохозяйственные технологии. Весна Технологии растениеводства	Инструктаж по охране труда при работе с с/х ручными орудиями. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Посадка черенков черной смородины. Удобрение и обработка почвы в приствольных кругах и междурядьях ягодных кустарников весной. Защита сада от вредителей и болезней. <i>Практические работы.</i> Обрезка ягодных кустарников. Посадка черенков черной смородины. Рыхление почвы в приствольных кругах и междурядьях ягодных кустарников.	1	2
КУЛИНАРИЯ	Физиология питания 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. <i>Варианты объектов труда.</i> Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.	1	1
	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста .Рецептура « технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. <i>Практические работы:</i> Выпечка и оформление торта.	1	1
	Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки. <i>Практическая работа.</i> Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу. <i>Варианты объектов труда.</i>	1	1
	Сладкие блюда, десерт. <i>Основные теоретические сведения.</i> Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты,	1	1

	ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. <i>Практические работы.</i> Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.		
	Заготовка продуктов Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).	2	
Художественные ремесла	Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. <i>Практическая работа.</i> Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов		1
	Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков. Промыслы, распространенные в Тульском регионе. Макраме. Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.	1	
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	Свойства текстильных материалов. 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.	2	
	Элементы машиноведения 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. <i>Практические работы.</i> Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины. <i>Варианты объектов труда:</i> Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов	1	1

	зигзагообразной строчкой различной ширины.		
	Конструирование и моделирование швейных изделий Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. <i>Практические работы.</i> Снятие мерок и запись результатов измерений.		1
	Технология изготовления швейных изделий Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.	1	
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	Эстетика и экология жилища Характеристика основных элементов систем энерго- и 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. <i>Практические работы.</i> Подбор и посадка декоративных комнатных растений.	1	1
ЭЛЕКТРОТЕХНИКА	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.	2	
Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности	«Исследовательская и созидательная деятельность» <i>Примерные темы.</i> Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера (салфетка).		6
8 класс			
Раздел	Тема	Кол-во часов	
		Теор.	Практ.
Сельскохозяйственные технологии . Осень	Технологии животноводства. Значение животноводства. Условия содержания с/х животных. Выращивание молодняка животных. Животноводческая ферма. Заготовка и хранение кормов. С/х техника. Назначение и классификация с/х машин.	2	1

	Общие сведения о с/х машинах и орудиях. <i>Практические работы.</i> Экскурсия на животноводческий комплекс. Определение качества сена.		
Сельскохозяйственные технологии. Весна	<i>Технологии животноводства</i> <i>С/х животные.</i> Основные виды кормов для животных. Заготовка и хранение кормов. Составление рационов и кормление животных. Ветеринарно-профилактические мероприятия. <i>Практические работы.</i> Экскурсия на животноводческий комплекс. Кормление, наблюдение за поведением животных. <i>С/х техника.</i> Почвообрабатывающие орудия. Орудия для поверхностной обработки почвы. Основные машины для внесения удобрений.	2	1
<i>ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА</i>	<i>Ремонт помещений</i> Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесена на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плитусов, элементов декоративных украшений. 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. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ	4	
	<i>Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов</i> Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. <i>Практическая работа.</i> Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины	1	1
<i>КУЛИНАРИЯ</i>	Блюда из птицы. 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.	1	
	Блюда из мяса Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.	1	

	Санитарные условия первичной обработки мяса.		
	Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульонов. Технология приготовления заправочных супов. Оформление готового супа. Практическая работа: Расчёт количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек.		1
	Сервировка стола. Этикет 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.	1	
	Заготовка 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.	1	
Художественные ремесла	Вязание на спицах. 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. <i>Практическая работа.</i> Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами.	1	1
	Художественная роспись ткани. Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски. <i>Практическая работа.</i> Выполнение эскиза росписи.	1	1
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	Свойства текстильных материалов Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей тканей. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия. <i>Практическая работа.</i> Определение синтетических и искусственных нитей в тканях.	1	1

	Конструирование и моделирование швейных изделий Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры? Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия. <i>Практические работы.</i> Снятие мерок и запись результатов измерений. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления.	1	1
	Технология изготовления швейных изделий Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).	2	
ЭЛЕКТРОТЕХНИКА	Электротехнические устройства с элементами автоматики 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, 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. <i>Практические работы.</i> Определение расхода и стоимости электрической энергии.	2	1
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ	Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.	1	
	Пути получения профессионального образования Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса.		1

	Региональный рынок труда и его конъюнктура; Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности, построения карьеры в профессиональной деятельности. <i>Практическая работа.</i> Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования.		
Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности	<i>«Исследовательская и созидательная деятельность»</i> <i>Примерные темы.</i> Сервировке праздничного стола. Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Проектирование электропроводки в интерьере.		6