Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гарболовская средняя общеобразовательная школа» Всеволожского района Ленинградской области

Приложение № 3
К основной образовательной программе основного общего образования «Утверждено»
Директором школы Кулишко К.В.
Рассмотрено и принято на Педагогическом совете протокол № 1 от «28» августа 2020 года

Рабочая программа

по технологии 5-8 классы ФГОС

Учитель:

Хорошенькова Нинель Михайловна

Ступень обучения (класс) <u>основное общее образование (5 - 8 класс)</u> Количество часов 238 ч.

5 класс - 68 ч. – Технология. Обслуживающий труд.

6 класс - 68 ч. – Технология. Обслуживающий труд.

7 класс - 68 ч. - Технология. Обслуживающий труд.

8 класс - 34 ч. - Технология. Обслуживающий труд.

Рабочая программа составлена на основе:

- Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии.
- Программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд».
- Примерная программа 5-8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю. Зеленецкая.
- 4-изд., стереотип. M.: Дрофа, 2019 150, (10) c.

Учебники:

Технология: Обслуживающий труд. 5 кл.: учебник / Кожина О.А. Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э.–М.: Дрофа, 2019.-278, (1) с. : ил.

Технология: Обслуживающий труд, 6 кл.: учебник / Кожина О.А. Кудакова Е.Н., Маркуцкая

С.Э.-М.: Дрофа, 2019.-278, (1) с. : ил.

Технология: Обслуживающий труд, 7 кл.: учебник / Кожина О.А. ,Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э.–М.: Дрофа, 2020.-254, (2) с. : ил.

Технология: Обслуживающий труд. 8 кл. : учебник / Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э.–М.: Дрофа, 2018.-253, (3) с. : ил.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа курса «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А. Кожиной составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования

На основе:

Примерная программа 5-8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю Зеленецкая.- 4-изд., стереотип. - М.: Дрофа, 2019 - 150, (10) с.

методических рекомендаций для МОУ «Гарболовская СОШ» о преподавании «Технологии»;

- федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;
- учебного плана МОУ «Гарболовская СОШ»;
- УМК «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной. М., «Дрофа», 2019г.

Рабочая программа «Технология» 5- 8 класса составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Цель

изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования:

 саморазвитие и развитие личности в процессе формирования представлений о составляющих техносферы, о современном производстве, о распространенных в нем технологиях и приобретение опыта практической преобразовательной деятельности на основе овладения технологическими знаниями, технико-технологическими умениями и проектной деятельностью.

Задачи:

- формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни;
 освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- развитие творческой созидательной деятельности;
- применение в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук;
- подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социальнотрудовой адаптации в обществе школьников.

II. Общая характеристика учебного предмета «Технология».

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Обучение школьников строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды, с учетом образовательных потребностей, интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения.

Освоение материала по направлению «Технологии ведения дома» предусматривается по следующим сквозным образовательным линиям:

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

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных
- техникотехнологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда, культурой труда, технологической дисциплиной, этикой общения на производстве.

овладеют:

- навыками организации рабочего места;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Базовыми для программы 5 - 8 класса по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Электротехника», «Технологии ведения дома» - «Оформление интерьера», «Художественные ремесла», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Технология исследовательской и опытнической деятельности».

В содержании данного курса сквозной линией проходят экологическое воспитание

и эстетическое развитие учащихся от оформления кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства. Специфика реализации структуры и содержания учебного предмета отражается в структуре методического аппарата УМК под редакцией О.А. Кожиной (учебник, методическое пособие, рабочая тетрадь). Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений. Большое внимание на занятиях отводится правилам работы в мастерских; правильным приемам работы с инструментами, приборами, механизмами; правилам безопасной работы. Все практические работы доступны и посильны учащимся.

Новизной данной программы по направлению «Обслуживающий труд» является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников: здоровое питание, экологически чистые материалы для изготовления одежды.

Эта задача реализуется на протяжении всех тем курса, в первую очередь реализуется на занятиях по разделу «Кулинария». В данный раздел включены лабораторнопрактические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс - лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у самих школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку именно в школьном возрасте неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

Дополнительный учебный материал отбирается с учетом следующих положений: распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере промышленного и сельскохозяйственного производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений, возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей, возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления средств осуществления технологических процессов; метолов возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического И развития учащихся.

Приоритетными методами и технологиями являются: метод проектов, проблемнопоисковый, эвристический, технологии развития критического мышления, технологии исследовательской деятельности, учебно-практическая деятельность, технология дифференциации и индивидуализации, самостоятельная деятельность, упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ направлены на освоение различных технологий. Разные методы работы позволяют повысить эффективность урока, развивать рудовые навыки, удерживать устойчивый интерес к работе.

В программе предусмотрено выполнение школьниками исследовательских, творческих проектных работ. При организации творческой проектной деятельности учащихся акцентируется внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с черчением, алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой

при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей, искусством.

Данная программа для обучения школьников технологии с 5 по 8 классы предполагает инвариантную обязательную часть в объеме 128 ч. и вариативный компонент, рассчитанный на 42 ч. (25% всего учебного времени), который призван расширить или углубить примерную программу.

Таким образом, количество часов (добавленное) на изучение разделов и тем курса введено с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школы, учебной и материально - технической базой школы.

III. Место предмета «Технология» в базисном учебном плане.

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план МОУ «Гарболовская СОШ» на этапе основного общего образования включает 238 учебных часа для обязательного изучения курса «Технология». Из них: в 5,6,7 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, 8 классе — 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

IV. Результаты изучения предмета.

Изучение курса «Технология» в основной школе по направлению «Технологии ведения дома», реализуется в УМК «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты.

- 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 своих умственных и физических.

Метапредметные результаты

Регулятивные УУД

- 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;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Познавательные УУД

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- 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;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения.

Коммуникативные УУД

- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

Предметные результаты

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.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

В мотиваиионной 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 конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

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. В результате обучения, по данной программе, учащиеся должны:

овладеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами:

умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Таблица тематического распределения количества часов

	Разделы, темы	Прим	pacing	сделег	IIII KO.	III ICCI		ОВ		
	т азделы, темы	ерная прогр амма ФГО С-2	Рабочая программа О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э.Маркуцкая 2015г.			Рабочая программа МОУ «Гарболовская СОШ» Хорошенькова Н.М.				
		5-7кл	5кл	6кл	7кл	8кл	5кл	6к л	7кл	8кл
1.	Раздел: Кулинария	31	20	16	16	14	14	14	14	6
1.1.	Физиология питания	1	2	2	2	2	2	2	2	1
1.2.	Санитария и гигиена	1	2				2			
1.3.	Интерьер кухни столовой	2	2				2			
1.4.	Сервировка стола. Этикет	2	2	2		2	2	2		1
1.5	Бутерброды горячие напитки.		2				2			
1.6.	Блюда из овощей.	4	4				2			
1.7.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2		4				2		
1.8.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	4		2				2		
1.9.	Блюда из птицы.	2				4				2
1.11	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		2				2		
1.12	Заправочные супы, блюда национальной кухни.	2				2				1
1.13	Изделия из теста.	4			8				6	
1.14	Приготовление обеда в походных условиях.	1		2				2		
1.15	Сладкие блюда и десерты	2			4				4	
1.16	Заготовка продуктов упаковка,пищевые доб-ки	2	2	2	2	4	2	2	2	1
2.	Раздел: Электротехника	3		2	2	2		2	2	1
2.1.	Бытовые электроприборы.	3		2	2	2		2	2	1
3.	Раздел: Технологии ведения дома.	5		2	4	8		2	2	4
3.1.	Эстетика и экология	2			4				2	

- <u></u>		128	280			238				
	ИТОГО		70	70	70	70	68	68	68	34
	Резервное время	2	2	2	2	2				
, ·	проекты						0			_
7.	карьера. Раздел: Творческие	9	10	10	10	6	8	6	4	4
0.1.	профессиональное образование и проф	5								
6.1.	профессиональное самоопределение Сферы производства,	3				4				1
6.	Раздел: Современное производство и	3				4				1
5.6.	Валяние					10				5
5.5.	Вышивка бисером							4		
5.4.	Лоскутное шитье.			6				6		
5.3.	Макраме.	4							6	
5.2.	Вязание крючком.	2			10				10	
5.1.	Декоративно- прикладное искусство Вышивка.	2	8				10			
	Художественные ремесла									
5.	изготовления швейных изделий. Раздел:	18	8	10	10	10	10	10	16	5
4.6.	швейных изделий. Технология	40	12	14	14	14	16	10	14	9
4.4.	Конструирование швейных изделий. Моделирование	6	2	2	2	2	$\frac{4}{2}$	2	2	1
4.4	выполнения ручных работ.	5	4	6	6	6	4	10	6	3
4.3.	Технология		2				4			
4.2.	Элементы машиноведения.	4	6	4	2		6	6	4	
4.1.	Элементы материаловедения	4	4	2	2		4	6	4	
	изделий из текстильных материалов.									
4.	Раздел: Создание	59	30	28	26	22	36	34	30	13
3.4.	Бюджет семьи.					4				2
3.3.	обувью Ремонт помещений	1				4				1
3.2.	Интерьер жилого дома /Уход за одеждой и	2		2				2		1

V. Содержание программы с перечнем лабораторных и практических работ, экскурсий.

5 КЛАСС - 68 ч

Содержание программы предмета «Технология» имеет чёткую практикоориентированную направленность. Он способствует формированию регулятивных
универсальных учебных действий путём приобретения навыков самообслуживания;
овладения технологическими приемами ручной обработки материалов; усвоения правил
техники безопасности. В то же время усвоение первоначальных представлений о
материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека
обеспечивает развитие познавательных универсальных учебных действий. Через
формирование представления о созидательном и нравственном значении труда в жизни
человека и общества, о мире профессий и важности правильного выбора профессии данный
предмет обеспечивает личностное развитие ученика.

Раздел 1. Кулинария - 14 ч

Тема 1: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ - 2ч

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению: роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания.

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

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
- 2. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания

Тема 2: САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА - 2ч

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

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

Тема 3: ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ - 2ч.

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, оборудование кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запроса и потребностей семьи и санитарно гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1. выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
- 2. складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 4: СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ - 2ч

Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. Оформление стола к завтраку, складывание салфеток.

Тема 5: БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ - 1ч

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд:

- бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром,
- с вареной или копченой колбасой, с мясными продуктами,
- окорок или жареной говядиной на хлебе, канапе.

Тема 6: БЛЮДА ИЗ ЯИЦ - 1ч

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

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1. Приготовление блюда из яиц.
- 2. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Перечень блюд:

- яичница всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные,
- яичница глазунья,
- на сковороде с черным хлебом и ветчиной,
- омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом....

Тема7: БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ – 2 ч.

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначения и правила механической обработки овощей. (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы нарезки, инструменты и приспособления, правила обработки сохраняющие цвета овощей и содержащие в них витамины. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи

бумажных индикаторов в домашних условиях. **Приготовление блюд из свежих овощей.** Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Заправка овощей растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов. **Приготовление блюд из вареных овощей.** Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Способы варки овощей в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1.Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов, органолептическим методом.
- 2. Приготовление салата из сырых овощей.
- 3. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
- 4. Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 8: ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ - 2ч

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Правила сбора ягод, овощей, фруктов для закладки на хранение. Сушка продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1. Закладка яблок на хранение.
- 2.Сушка фруктов.
- 3.Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов - 36ч

Тема1: ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ - 4ч

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1. Изучение свойств нитей основы и утка.
- 2.Определение лицевой и изнаночной сторон,
- 3. Направления долевой нити в ткани.
- 4. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема2: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РУЧНЫХ РАБОТ- 4 ч,

Понятие о стежке, прямые стежки. Строчки, сметочная, заметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1.Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

<u>Тема 3</u>: ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ - 6ч

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1. Намотка нитки на шпульку.
- 2.Заправка верхней и нижней нитей.
- 3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Замена иглы.

<u>Тема 4:</u> КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ- 4ч

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки И линии измерения фигуры Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1.Снятие мерок и запись результатов измерений.
- 2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

<u>Тема 5 :</u> МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ - 2ч

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1. Моделирование изделия.
- 2. Расчет количества ткани на изделие.

<u>Тема 6</u>: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ - 16ч

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

Правила выполнения следующих технологических операций:

- -обработка деталей кроя;
- -обработка, карманов, поясов, бретелей;
- -обметывание швов ручным и машинным способами;
- сборка изделия,
- проведение примерки, выявление и исправление дефектов,
- стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия,
- приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1.Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.
- 2.Выполнение образцов машинных швов.
- 3. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.
- 4. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
- 5. Обработка деталей кроя.
- 6.Скалывание и сметывание деталей кроя.
- 7. Проведение примерки, исправление дефектов.
- 8.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- 9.Влажно-тепловая обработка изделия.
- 10.Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла - 10 ч

Тема 1: ДЕКОРАТИВНО - ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВО. ВЫШИВКА - 10 ч

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны и Севастопольского края. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, города. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Отделка изделий вышивкой, изготовление сувениров к праздникам.

Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности - 8ч

Тема1: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ - 10ч

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

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
- 2. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
- 3. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
- 4. Оформление интерьера декоративными растениями.
- 5.Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
- 6.Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

6 КЛАСС - 68 ч

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

<u>Тема 2:</u> БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХПРОДУКТОВ (4 ч)

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

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

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

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1. Кипячение и пастеризация молока.
- 2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
- 3. Приготовление творога из простовкаши.
- 4. Приготовление блюда из творога (поцелуйчики).

Тема3: БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

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

Темы лабораторно-практической, практической работы.

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

<u>Тема4</u>: БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря,

инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.
- 2. Определение срока годности рыбных консервов.
- 3.Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.
- 4. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.
- 5. Разделка соленой рыбы.
- 6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема5: СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

1. Приготовление блюд для праздничного стола.

<u>Тема 6:</u> ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

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

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

Темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Расчет количества и состава продуктов для похода.
- 2. Контроль качества воды из природных источников.

Тема: ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты. Особенности засолки томатов разной степени зрелости.

Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола. Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар).

Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.) Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок.

Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Засолка огурцов или томатов.
- 2. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (34 ч)

Тема 1: ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ(6 ч)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Тема: ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
- 2.Замена иглы в швейной машине.
- 3. Чистка и смазка швейной машины.

<u>Тема 3:</u> КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (12 ч)

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 и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

Тема: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (10 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка

застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
- 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
- 3. Обработка деталей кроя.
- 4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
- 5. Проведение примерки, исправление дефектов.
- 6.Стачивание деталей изделия.
- 7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (10 ч)

Тема:1 ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ. - 6ч

Применение лоскутного шитья в интерьере дома. Знакомство с технологиями изготовления изделий из лоскутов. Композиция, ритм, орнамент, раппорт. Определение места и размера узора на изделии.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
- 2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
- 3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
- 4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.

Тема: 2 ВЫШИВКА БИСЕРОМ. - 4ч

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Построение узора в художественной отделке вышивкой.
- 2.Определение места и размера узора на изделии.

Раздел 4. Технология ведения дома (2 ч)

Тема1: УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств, для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
- 2. Удаление пятен с одежды.
- 3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 5. Электротехника (2 ч)

<u>Тема 1:</u> БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического окольцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности - 6ч

<u>Тема:</u> ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ-10ч

- 1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
- 2.Изготовление сувенира.
- 3.Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, росписи ткани, художественной обработке изделия вышивкой бисером.

7 КЛАСС – 68 ч

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

<u>Тема 1:</u> ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2ч)

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

Тема 2: ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (6 ч)

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

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста.

Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизированние песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Приготовление вареников с начинкой.
- 2.Выпечка блинов.
- 3.Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.
- 4. Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 3: СЛАДКИЕ БЛЮДА, ДЕСЕРТЫ (4ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ 1. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема: ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром, без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление варенья из ягод. Приготовление джема, повидла. Приготовление цукатов апельсиновых корок. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (30ч)

Тема1: ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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

<u>Тема 2</u>: ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
- 2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
- 3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

<u>Тема 3:</u> КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе

1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1.Снятие мерок и запись результатов измерений.
- 2.Построение основы чертежа.
- 3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
- 4. Моделирование изделия выбранного фасона.
- 5.Подготовка выкройки.

Тема 4: ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. 2Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежки. Сборка изделия. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
- 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
- 3. Обработка деталей кроя.
- 4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
- 5. Проведение примерки, исправление дефектов.
- 6.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- 7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 3. Технология ведения дома (2ч)

<u>Тема1:</u> КОМНАТНЫЕ РАСТЕНИЯ В ДОМЕ. ЭСТЕТИКА И ЗКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Эскиз интерьера с комнатными растениями.
- 2. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 4. Электротехника (2 ч)

Тема1: БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и

область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1.Подбор бытовых приборов по их мощности.
- 2.Замена гальванических элементов питания.
- 3.Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Раздел 5. Художественные ремесла (16 ч)

<u>Тема1:</u> ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. (8 часов) Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1.Изготовление образцов вязания крючком.
- 2 Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов, для платья.
- 3. Коврик под горячее.

Тема 2: МАКРАМЕ. ИСТОРИЯ УЗЕЛКОВОГО ПЛЕТЕНИЯ. (4 часа)

Краткие сведения об истории макраме. Материалы, используемые для плетения. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология выполнения основных узлов. Подбор инструментов, приспособлений. Материалов для плетения.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Составление схемы рисунка плетения.
- 2. Изготовление тесьмы, шнура.

Раздел 6. Творческие проекты- 4ч

<u>Тема1:</u> ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

- 1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
- 2. Оформление интерьера декоративными растениями.
- 3. Изготовление ажурного воротника
- 4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица...).

8 КЛАСС - 34 ч.

Раздел 1. Кулинария (6ч)

Тема 1: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

Тема 2: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (2ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1.Первичная обработка птицы.
- 2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3: БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (1ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Приготовление блюд национальной кухни по выбору.
- 2. Презентация блюд национальной кухни.

Тема 4: СЕРВИРОВКА СТОЛА(1)

Приготовление закусок десертов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и прием гостей. Как дарить и принимать гостей и подарки. Время и продолжительность визита.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Сервировка стола к обеду
- 2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов
- 3. Изготовление приглашений.

Тема 5: ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ (1 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия

максимального сохранения витаминов в компотах. Условия

и сроки хранения компотов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
- 2.Подготовка банок и крышек для консервирования.
- 3. Приготовление сиропа.
- 4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (13ч)

Тема 1: КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ч)

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

основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Моделирование изделия.
- 2. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.
- 3. Снятие мерок и запись результатов измерений.
- 4.Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам
- 5. Расчет количества ткани на изделие.
- 6. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.
- 7.Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

<u>Тема 2:</u> ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (9 ч)

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). Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
- 2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
- 3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
- 4. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.
- 5. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
- 6.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- 7. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)

<u>Тема1:</u> БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (3 ч)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.
- 2. Выбор способа совершения покупки.
- 3. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
- 4.Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Раздел 4. Электротехника (1 ч)

<u>Тема1:</u> БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (1 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5: Современное производство и профессиональное самоопределение (2ч)

<u>Тема1:</u> СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА (2 ч)

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

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 6. Художественные ремесла (4 ч)

Тема1: ВАЛЯНИЕ. (4 ч)

История валяния. Организация рабочего места. Разновидности шерсти и их применение. Материалы и инструменты. Раскладывание шерсти. Приготовление мыльного раствора. Сухое и мокрое валяние.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

- 1. Выполнение эскиза изделия в технике валяния.
- 2.Изготовление картины.
- 3. Изготовление украшения.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности (5 ч)

Тема: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор

лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.) Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности. Эскиз жилой комнаты.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
 - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
 - выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

ОСНОВЫ УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;
 - выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;

- распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;
- использовать такие математические методы и приёмы, как абстракция и идеализация, доказательство, доказательство от противного, доказательство по аналогии, опровержение, контр пример, индуктивные и дедуктивные рассуждения, построение и исполнение алгоритма;
- использовать такие естественнонаучные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование, использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;
- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов;
- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;
- отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;
- видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;
 - использовать догадку, озарение, интуицию;
- использовать такие математические методы и приёмы, как перебор логических возможностей, математическое моделирование;
- использовать такие естественнонаучные методы и приёмы, как абстрагирование от привходящих факторов, проверка на совместимость с другими известными фактами;
- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;
- использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего, особенного (типичного) и единичного, оригинальность;
- целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;
- осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Оценка деятельности учащихся осуществляется в конце каждого урока. Работы оцениваются по следующим критериям:

- качество выполнения изучаемых на уроке приёмов, операций и работы в целом;
- уровень творческой деятельности, найденные продуктивные технические и технологические решения.

Предпочтение следует отдавать качественной оценке деятельности каждого ребёнка на уроке, его творческим находкам в процессе наблюдений, размышлений и самореализации.

Оценка знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «З» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Проверка и оценка лабораторно-практических работ учащихся

- «5» работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.
- «4» работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.
- «3» работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.
- «2» ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

- «5» получают учащиеся, справившиеся с работой 100 95 %;
- «4» ставится в том случае, если верные ответы составляют 70% 95 % от общего количества;
- «3» соответствует работа, содержащая 50 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проектной работы учитывают цели и задачи проектной деятельности на данном этапе образования. Итоговый индивидуальный проект целесообразно оценивать по следующим критериям:

- 1. Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющиеся в умении поставить задачу и выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т.п. Данный критерий в целом включает оценку сформированности познавательных учебных действий.
- 2. Сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.
- 3. Сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.
- 4. **Сформированность коммуникативных действий**, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументировано ответить на вопросы.

Результаты выполненного проекта могут быть описаны на основе интегрального (уровневого) подхода или на основе аналитического подхода.

Выбор интегрального или аналитического способа описания результатов

При интегральном описании результатов выполнения проекта вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта (продукта и пояснительной записки, отзыва, презентации) по каждому из четырёх названных выше критериев.

При этом в соответствии с принятой системой оценки целесообразно выделять два уровня сформированности навыков проектной деятельности: *базовый и повышенный*. Главное отличие выделенных уровней состоит в <u>степени</u> самостоятельности учащегося в ходе выполнении проекта, поэтому выявление и фиксация в ходе защиты того, что учащийся способен выполнять самостоятельно, а что – только с помощью руководителя проекта, является основной задачей оценочной деятельности.

Уровни сформированности навыков проектной деятельности

Критерии	Базовый уровень	Повышенный уровень
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути ее решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного.	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути ее решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания.
Знание предмета	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В	Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют.

	T .	
	работе и в ответах на	
	вопросы по содержанию	
	работы отсутствуют грубые	
	ошибки.	
	Продемонстрированы	Работа тщательно спланирована и
	навыки определения темы и	последовательно реализована,
	планирования работы.	своевременно пройдены все
	Работа доведена до конца и	необходимые этапы обсуждения и
	представлена комиссии;	представления. Контроль и
Регулятивные	часть этапов выполнялась	коррекция осуществлялись
действия	под контролем и при	самостоятельно.
	поддержке руководителя.	
	При этом проявляются	
	отдельные элементы	
	самооценки и самоконтроля	
	учащегося.	
	Продемонстрированы	Тема ясно определена и пояснена.
	навыки оформления	Текст/сообщение хорошо
	проектной работы и	структурированы. Все мысли
16	пояснительной записки, а	выражены ясно, логично,
коммуникация	также подготовки простой	последовательно, аргументированно.
	презентации. Автор отвечает	Работа /сообщение вызывает
	1 -	
	1	
Коммуникация	проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой	структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументированно.

Критерии для оценки последовательности выполнения проекта:

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