

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Департамент образования Ярославской области**

**Администрация Некрасовского муниципального района**

**МБОУ сош им. Карла Маркса**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО учителей  
естественно-математического  
цикла



Гаева Н.А.

«29» 08 23 г.

**СОГЛАСОВАНО**

зам.директора по УВР



Смирнова И.А.

«29» 08 23 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор



Денивкова С.В.

Приказ 76/5 от «29» 08 2023 г.

**Рабочая программа  
по технологии  
для учащихся 5-6-7-8 классов  
на 2023-24 учебный год**

Учитель технологии  
МБОУ сош имени Карла Маркса  
Козлова Ирина Владимировна

## Пояснительная записка

### Нормативно-методическое обеспечение

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ. – <https://base.garant.ru/70291362/>
- Концепция преподавания учебного предмета «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (Утверждена коллегией Министерства просвещения Российской Федерации 24.12.2018 г.). – <https://docs.edu.gov.ru/document/c4d7feb359d9563f114aea8106c9a2aa>.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями). – <https://docs.cntd.ru/document/902254916>
- Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения)  
<http://standart.edu.ru/catalog.aspx?Catalogid=2754>
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность» (Зарегистрирован 14.09.2020 № 59808) – <https://docs.edu.gov.ru/document/d6b617ec2750a10a922b3734371db82a/download/3095/>
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования. Протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1/15
- Концепция социально-экономического развития Ярославской области на период до 2025 года» <http://www.narod.yarregion.ru/service/strategy2025/o-razrabotke-narodnoy-strategii-2025/>
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (протокол от 18.03.2022 г. № 1/22) – <https://fgosreestr.ru/poop/primernaia-osnovnaia-obrazovatelnaia-programma-osnovnogo-obshchego-obrazovaniia-2>
- 18. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (протокол от 04.02.2020 г. № 1/20). – <https://fgosreestr.ru/poop/primernaia-osnovnaia-obrazovatelnaia-programma-osnovnogo-obshchego-obrazovaniia-1>
- Методические письма о преподавании учебных предметов в общеобразовательных учреждениях Ярославской области в 2022/2023.

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана в соответствии с требованиями федерального компонента государственного стандарта общего образования, примерной программы по технологии, на основе Программы основного общего образования 5–8 классы по направлению «Технологии ведения дома»/Авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. - М.: Вентана-Граф, 2012 г. С целью учёта интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения программа по технологии изучается по двум направлениям «Технологии ведения дома», «Сельскохозяйственные технологии (агротехнологии)». Рабочая программа является комбинированной, т.к. предполагает изучение предмета по двум направлениям: «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (растениеводство). Комбинированная программа составляется с учетом сезонности сельскохозяйственных работ в данном регионе.

Для реализации данной программы используется линия учебников Технология, Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко соответствующих требованиям ФГОС:

- Технология, Технологии ведения дома, 5 класс /Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко, - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2015г, -192с.,
- Технология, Технологии ведения дома, 6 класс /Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко, - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2015г, -160с.,
- Технология, Технологии ведения дома, 7 класс /Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко, - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2015г, -160с.,
- Технология, 8 класс В.Д.Симоненко, А. А.Электов, Б.А.Гончаров, О.П.Очинин - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2015г, -160с.
- Рабочая тетрадь Технология, Технологии ведения дома, 5 класс Н.В.Сеница - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2015г, - 96с.,
- Рабочая тетрадь Технология, Технологии ведения дома, 6 класс Н.В.Сеница - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2016г, - 96с.,

- Рабочая тетрадь Технология, Технологии ведения дома, 7 класс Н.В.Синица - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2015г, - 96с.,

Рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Синицы, Н.А. Буглаевой «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), учебника Н.В.Синицы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Синицы, Н.А. Буглаевой «Технология. Технологии ведения дома: 6 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), учебника Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Синицы «Технология. Технологии ведения дома: 7 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), учебника В.Д. Симоненко, А.А. Электова, Б.А. Гончарова и др. «Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

### **Цели учебного предмета «Технология» являются:**

Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

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

Базисный учебный план школы на этапе основного общего образования включает 238 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». Согласно учебному плану на изучение предмета «Технология» отводится

Класс	Количество часов в год	Кол-во учебных часов в неделю
6	68	2
7	68	2
8	34	1
Всего	170	5

Учебный план МБОУ сош им. К. Маркса предусматривает ежегодную корректировку количества часов, отводимых на изучение предмета «Технология», согласно годовому календарному учебному графику.

### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса «Технология»**

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природными хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а так же соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной

технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль 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; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

**в физиолого-психологической сфере:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Содержание учебного курса «Технология»**

**Направление «Технологии ведения дома»**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют проекты в рамках содержания разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла». Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт

обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

## **Направление «Сельскохозяйственные технологии»**

### ***Технологии растениеводства***

Новым в данном варианте программы являются:

- технологическая направленность обучения, т. е. формирование у школьников представления о выращивании растений как целостном технологическом процессе получения продукции;
- цель обучения — формирование у школьников *сельскохозяйственной грамотности*, которая подразумевает освоение технологий получения двух-трех видов наиболее распространенной в регионе растениеводческой продукции в условиях школьного учебно-опытного участка или личного подсобного хозяйства.
- направленность содержания обучения на реализацию предусмотренной стандартом второго поколения программы воспитания и социализации учащихся.

Занятия по растениеводству проводятся на базе школьного учебно-опытного участка и кабинета основ сельского хозяйства (используя кабинет биологии). Проектные работы учащихся могут выполняться на базе личных подсобных хозяйств.

### ***Раздел 1. Технологии растениеводства***

#### **Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур**

Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах.

Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семенами, подготовка семян к посеву.

Почва — основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы».

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.

Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства.

Виды и применение севооборотов. Понятия «урожай», «урожайность». Учет урожайности. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений. Способы хранения урожая овощей, клубней и лукович многолетних растений, семенников двулетних овощных культур.

Подзимние посевы и посадки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

#### **Весенний период**

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост), выбор инструментов, разметка и поделка гряд, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений. Составление схемы простых севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

#### **Осенний период**

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

#### **Тема 2. Технологии выращивания плодовых и ягодных культур**

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в своем регионе. Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

#### **Осенний период**

Уход за земляникой и ягодными кустарниками, оценка их состояния, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров и заготовка материала для размножения, подготовка участка и осенние посадки розеток земляники. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.

#### **Тема 3. Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте**

Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом и в защищенном грунте.

Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

#### Весенний период

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, установка пленочных укрытий, теплиц, проведение подкормки. Разработка конструкции и изготовление простейших сооружений для защищенного грунта.

### **Тема 4. Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве**

Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Источники информации по растениеводству. Расчет основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве, маркетинге.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение примерного объема производства продукции и расчет площади под культуры с учетом потребностей семьи с использованием справочной литературы. Определение планируемого дохода, прибыли. Составление плана размещения культур на участке.

### **Тема 5. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

Современные профессии в растениеводстве. Понятие о региональном рынке труда в сельскохозяйственной сфере. Возможности построения карьеры в сельскохозяйственной сфере.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Ознакомление с профиограммами профессий растениеводства. Оценка своих склонностей и способностей. Обсуждение профессиональных планов.

## **Раздел 2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве**

### **Тема 1. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения**

Выявление и формулирование проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, местных фермерских хозяйствах. Выбор и обоснование темы опыта.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Поиск информации, составление плана опыта, подготовка посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений, уборка и учет урожая, анализ результатов, формулирование выводов и рекомендаций.

### **Тема 2. Исследования социальной направленности**

Выбор тем исследований на основе анализа потребностей и спроса на рынке товаров и услуг в сфере растениеводства; потребностей школьных кабинетов в наглядных пособиях; проблем в производстве растениеводческой продукции в личных подсобных хозяйствах жителей села, социально незащищенных групп населения; проблем в озеленении территорий детских садов, больниц и других социальных объектов.

Технологии изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение потребности школьных кабинетов в наглядных материалах, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания, заготовка растительного материала, изготовление гербариев, консервирование натуральных образцов.

Изучение эффективности применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке, выявление потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы и ухода за растениями, разработке новых видов ручных инструментов, приспособлений для повышения эффективности труда на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, коллективный анализ и оценка возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда.

Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в личном подсобном хозяйстве своего села и оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы исследования по повышению культуры растениеводства в личных подсобных хозяйствах села (распространение новых сортов и видов сельскохозяйственных культур).

Выращивание сортового посадочного материала, распространение его с рекомендациями по выращиванию.

Выращивание посадочного материала и посадка декоративных растений на территории различных объектов села.

## **Направление «Технологии ведения дома»**

### **Содержание программы 5 класс**

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

##### **Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения.*



Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

## Раздел «Кулинария»

### Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

### Тема 2. Физиология питания

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая.

Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка.

Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

### Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

*Теоретические сведения.*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

*Теоретические сведения.*

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, при-пускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.*

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно – практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **Тема 2. Конструирование и моделирование рабочей одежды**

*Теоретические сведения.*

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас -положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование фартука.

*Лабораторно – практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 3. Швейная машина**

*Теоретические сведения.*

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и

конец работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно – практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Упражнение в выполнении закрепок.

#### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.**

*Теоретические сведения.*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для рас кроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно – практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

*Теоретические сведения.*

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, се ла.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно – практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

#### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

*Теоретические сведения.*

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно – практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизации.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

#### **Тема 3. Лоскутное шитьё**

*Теоретические сведения*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха

(соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно – практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторно – практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

### **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Теоретические сведения.*

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Презентация и защита творческого проекта.

## **6 класс**

### **Раздел «Кулинария»**

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

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

#### **Тема. Блюда из мяса**

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

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

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

Приготовление блюда из мяса.

#### **Тема. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

### **Тема. Заправочные супы**

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема. Интерьер жилого дома**

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

### **Тема. Комнатные растения в интерьере**

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

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

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

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

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

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема. Конструирование швейных изделий**

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

#### **Тема. Моделирование швейных изделий**

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема. Швейная машина**

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

#### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

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

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема. Вязание крючком**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема. Вязание спицами**

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## **7 класс**

### **Раздел «Кулинария»**

#### **Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Тема. Изделия из жидкого теста**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

### **Тема. Сладости, десерты, напитки**

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

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

### **Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

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

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

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

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

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

Систематизация коллекции, книг.

### **Тема. Гигиена жилища**

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

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

Подбор моющих средств для уборки помещения.

## **Раздел «Электротехника»**

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

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

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



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

### **Тема. Конструирование швейных изделий**

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема. Моделирование швейных изделий**

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема. Ручная роспись тканей**

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Тема. Вышивание**

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельности**

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **8 класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

#### **Тема. Экология жилища.**

Теоретические сведения Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема. Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно - практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема. Бытовые электроприборы**

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

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

### **Тема. Электромонтажные и сборочные технологии**

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

### **Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

## **Раздел «Семейная экономика»**

### **Тема « Бюджет семьи»**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

### **Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение»**

#### **Тема «Сферы производства и разделение труда»**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда

#### **Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»**

Роль профессии в жизни человека. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические работы. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### **Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности »**

#### **Тема « Исследовательская и созидательная деятельность»**

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формированию базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Варианты проектов: «Семейный бюджет», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

**Тематическое планирование в 5-8 классах (2020-2021уч.г) ФГОС**

		5		6		7		8		ИТОГ
<b>№ урока</b>	<b>Наименование разделов, тем / практическая работа</b>	Программа (Алгоритм успеха)/ Стандарты второго поколения (С/Х технологии)	Рабочая программа учителя	Программа (Алгоритм успеха)	Рабочая программа учителя	Программа (Алгоритм успеха)	Рабочая программа учителя	Программа (Алгоритм успеха)	Рабочая программа учителя	
<b>I</b>	<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии»</b> <b>1. Технологии растениеводства</b>	(прим программа ФГОС)	<b>18</b>	(прим программа ФГОС)	<b>18</b>	(прим программа ФГОС)	<b>12</b>	(прим программа ФГОС)	<b>4</b>	<b>34/52</b>
<b>1.1</b>	Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.	-	<b>18</b>		<b>4</b>		<b>2</b>		<b>1</b>	<b>16/25</b>
<b>1.2</b>	Выращивание плодовых и ягодных культур				<b>8</b>		<b>2</b>			<b>6/10</b>
<b>1.3</b>	Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте				<b>2</b>		<b>2</b>			<b>6/4</b>
<b>1.4</b>	Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке ив личном подсобном хозяйстве.								<b>3</b>	<b>4/3</b>
<b>1.5</b>	Профессиональное образование и профессиональная карьера в растениеводстве						<b>2</b>			<b>2/2</b>
	<b>2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве</b>				<b>4</b>		<b>4</b>			<b>8</b>
<b>2.1</b>	Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения				<b>4</b>					<b>10/4</b>
<b>2.2</b>	Исследования социальной направленности						<b>4</b>			<b>14/4</b>

<b>II</b>	<b>Направление «Технологии ведения дома»</b>	<b>68</b>	<b>50</b>	<b>68</b>	<b>50</b>	<b>34</b>	<b>56</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>204/186</b>
<b>1</b>	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>11/9</b>
<b>1.1</b>	Интерьер кухни, столовой	2	2		-					
<b>1.2</b>	Интерьер жилого дома	-	-	1	1					
<b>1.3</b>	Комнатные растения в интерьере	-	-	2	1					
<b>1.4</b>	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	-	-	1	1			
<b>1.5</b>	Гигиена жилища		-	-	-	1	1			
<b>1.6</b>	Экология жилища		-	-	-			2	2	
<b>1.7</b>	Водоснабжение и канализация		-	-	-			2	2	
<b>2</b>	<b>Кулинария</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33/29</b>
<b>2.1</b>	Санитария и гигиена на кухне	1	1	-	-	-	-	-	-	
<b>2.2</b>	Физиология питания	1	1	-	2	-	-	-	-	
<b>2.3</b>	Бутерброды и горячие напитки	2	2	-	-	-	-	-	-	
<b>2.4</b>	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2	-	-	-	-	-	-	
<b>2.5</b>	Блюда из овощей и фруктов	4	2	-	-	-	-	-	-	
<b>2.6</b>	Блюда из яиц	2	2	-	-	-	-	-	-	
<b>2.7</b>	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	2	-	-	-	-	-	-	
<b>2.8</b>	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	-	4	2	-	-	-	-	
<b>2.9</b>	Блюда из мяса	-	-	4	2	-	-	-	-	
<b>2.10</b>	Блюда из птицы	-	-	2	2	-	-	-	-	
<b>2.11</b>	Заправочные супы	-	-	2	2	-	-	-	-	
<b>2.12</b>	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	-	2	2	-	-	-	-	
<b>2.13</b>	13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	-	-	1	2	-	-	
<b>2.14</b>	Изделия из жидкого теста	-	-	-	-	1	2	-	-	
<b>2.15</b>	Виды теста и выпечки	--	-	-	-	1	2	-	-	
<b>2.16</b>	Сладости, десерты, напитки	-	-	-	-	1	2	-	-	
<b>2.17</b>	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	-	-	1	2	-	-	
<b>3</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>52/48</b>
3.1	Свойства текстильных материалов	4	2	2	2	1	2	-	-	

3.2	Конструирование швейных изделий.	4	4	4	4	1	2	-	-	
3.3	Моделирование швейных изделий			2		1	2	-	-	
3.4	Швейная машина	4	4	2	4	1	2	--	-	
3.5	Технология изготовления швейных изделий	10	10	12	10	4	8	-	-	
4	Художественные ремесла	8	5	8	6	8	12	-	-	24/17
4.1	Декоративно-прикладное искусство	2	2	-	-	-	-	-	-	
4.2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	3	-	-	-	-	-	-	
4.3	Лоскутное шитье	4	-	-	-	-	-	-	-	
4.4	Вязание крючком	-	-	4	4	-	-	-	-	
4.5	Вязание спицами	-	-	4	2	-	-	-	-	
4.6	Ручная роспись тканей	-	-	-	--	2	4	-	-	
4.7	Вышивание	-	-	-	-	6	8	-	-	
5	Семейная экономика. Бюджет семьи	-	-	-	-	-	-	6	4	6/4
6	Электротехника	1	1	-	-	1	2	12	10	14/13
6.1	Бытовые электроприборы	1	1	-	-	1	2	6	6	
6.2	Электромонтажные и сборочные технологии	-		-	-	-	-	4	2	
6.3	Электротехнические устройства с элементами автоматики	-		-	-	-	-	2	2	
7	Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	-	--	-	-	4	4	4/4
7.1	Сферы производства и разделение труда	-	-	-	-	-	-	2	2	
7.2	Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	-	-	-	2	2	
8	Технологии творческой и опытнической деятельности	21	10	21	10	10	14	8	8	60/35
	<b>Итого:</b>	68	68		68		34		34	204/238

**Тематическое планирование в 5 клас**

№ урока	Наименование разделов, тем / практическая работа	Все го
<b>I</b>	<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии» Технологии растениеводства.</b>	
1	Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. <i>Осенние работы.</i>	8
<b>II</b>	<b>Направление «Технологии ведения дома»</b>	
1	Технологии домашнего хозяйства	2
2	Кулинария	12
2.1	<i>Санитария и гигиена на кухне</i>	
2.2	<i>Физиология питания</i>	
2.3	<i>Бутерброды и горячие напитки</i>	
2.4	<i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>	
2.5	<i>Блюда из овощей и фруктов</i>	
2.6	<i>Блюда из яиц</i>	
2.7	<i>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку</i>	
3	Создание изделий из текстильных материалов	20
3.1	<i>Материаловедение.</i>	2
3.2	<i>Конструирование и моделирование швейных изделий.</i>	4
3.3	<i>Швейная машина.</i>	4
3.4	<i>Технология изготовления швейных изделий</i>	10
4	Художественные ремесла	5
4.1	<i>Декоративно-прикладное искусство</i>	
4.2	<i>Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства</i>	
5	Электротехника	1
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	10
<b>I</b>	<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии» Технологии растениеводства</b>	
2	Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. <i>Весенние работы</i>	10
	Итого:	68

**Тематическое поурочное планирование в 5 классе**

№ урока	Наименование разделов, тем / практическая работа	Все го
<b>I</b>	<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии» Технологии растениеводства.</b>	<b>8</b>
	<b>Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. <i>Осенние работы.</i></b>	
1.	<i>Основные направления растениеводства в нашем регионе. Уборка и учет урожая овощных культур. Инструктаж по ТБ</i>	2
2.	<i>Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона. Сбор семян овощных и цветочно-декоративных культур. Инструктаж по ТБ</i>	2
3.	<i>Технология выращивания луковичных растений. Посадка луковиц. Инструктаж по ТБ</i>	2
4.	<i>Осенняя обработка почвы. Перекопка почвы, компостирование остатков растений.</i>	2
<b>II</b>	<b>Направление «Технологии ведения дома»</b>	
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>
	<b>Интерьер кухни, столовой</b>	
5.	<i>Направления строительства в Ярославской области. Понятие об интерьере. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.</i>	2
	<b>Кулинария</b>	<b>12</b>
6.	<i>Санитария и гигиена. Физиология питания. Определение по таблицам состава продуктов. Определение качества питьевой воды</i>	2
7.	<i>Бутерброды. Горячие напитки. Инструктаж ТБ. Приготовление бутербродов и чая. Сервировка.</i>	2
8.	<i>Блюда из яиц. ИТБ. Приготовление омлета. Сервировка.</i>	2



9.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Приготовление блюда из макарон.	2
10.	Блюда из овощей и фруктов. Приготовление салата, винегрета.	2
11.	Сервировка стола. <i>Профессии сферы услуг</i> Этикет.	2
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>20</b>
	<b>Свойства текстильных материалов.</b>	2
12.	<i>Текстильная промышленность Ярославской области.</i> Текстильные волокна и ткани. Изучение свойств волокон и ткани.	2
	<b>Конструирование и моделирование швейных изделий.</b>	<b>4</b>
13.	Измерение фигуры. Снятие мерок и запись результатов.	2
14.	Построение и оформление чертежа. Моделирование фартука Построение чертежа фартука в масштабе 1:4	2
	<b>Швейная машина.</b>	<b>4</b>
15.	Назначение и устройство швейной машины. Заправка верхн. и нижн. нити. Инструктаж ТБ.	2
16.	Работа на швейной машине. Организация рабочего места. Выполнение машинных швов. Инструктаж по ТБ.	2
	<b>Технология изготовления швейных изделий.</b>	<b>10</b>
17.	Рациональная раскладка выкройки. Раскрой фартука. Инструктаж по ТБ	2
18.	Технология обработки фартука с поясом-кулиской и поясом -завязкой. Обработка боковых срезов фартука.	2
19.	Обработка верхнего среза фартука. Обработка верхнего среза фартука (пояса-кулиски).	
20.	Технология обработки накладных карманов. Обработка кармана.	2
21.	Технология обработки пояса. Обработка пояса-завязки. Сборка фартука, отделка и ВТО.	2
	<b>Художественные ремесла</b>	<b>5</b>
22.	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2
23.	Лоскутное шитьё. Изготовление шаблонов и раскрой деталей.	3
24.	Лоскутное шитьё. Соединение деталей.	
	<b>Электротехника</b>	<b>1</b>
	Бытовые электроприборы	1
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>10</b>
25.	Организационно-подготовительный этап. Знакомство с банком проектов.	2
26.	Поиск проблемы. Выбор и обоснование проекта.	2
27.	Технологический этап творческого проекта. Разработка технологической документации.	2
28.	Технологический этап творческого проекта. Выполнение технологических операций	2
29.	Заключительный этап творческого проекта. Коррект. Документации. Защита проекта.	2
	<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии» Технологии растениеводства. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Весенние работы</b>	<b>10</b>
30.	Подготовка посевного материала. Посев семян на рассаду.	2
31.	Особенности выращивания однолетних и многолетних растений Планирование размещения растений на участке. <b>Итоговая контрольная работа</b>	2
32.	Особенности выращивания однолетних и многолетних растений Уход за рассадой.	2
33.	Подготовка почвы к посадке. Разметка гряд. Внесение удобрений.	2
34.	Посев и посадка. Уход за посевами и посадками.	2
	<b>Итого: 68</b>	<b>68</b>

№ п/п	Направления, разделы и темы предметного содержания	Кол-во ч.
<b>I</b>	<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии»</b>	
1	<b>1. Технологии растениеводства</b>	<b>18 (8/10)</b>
	Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур	4
	Выращивание плодовых и ягодных культур	8
	Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте	2
	<b>2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве</b>	4
	Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения	4
<b>II</b>	<b>Направление «Технологии ведения дома»</b>	
	<b>2.1 Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>
	Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.	2
	<b>2.2 Кулинария</b>	<b>12</b>
	Физиология питания	2
	Блюда из рыбы и морепродуктов	2
	Технология первичной обработки мяса	2
	Блюда из мяса птицы	2
	Заправочные супы	2
	Мини проект: «Здоровый обед для всей семьи»	2
	<b>2.3 Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>20</b>
	Свойства текстильных материалов	2
	Конструирование швейных изделий	4
	Швейная машина	4
	Технология изготовления швейных изделий	10
	<b>2.4 Художественные ремёсла</b>	<b>6</b>
	Вязание спицами. Вязание крючком	4
	Вышивание	2
	<b>2.5 Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>10</b>
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>

**Тематическое поурочное планирование 6 класс**

№ урока	Наименование разделов, тем / практическая работа	Все го
	<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии»</b> <b>Технологии растениеводства. Осенние работы.</b>	<b>8</b>
1-2	Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Причины потерь урожая при хранении.	2
	Уборка и учет урожая овощей. Инструктаж ТБ	
3-4	Характеристика плодовых и ягодных культур региона.	2
	Уход за ягодными кустарниками. Инструктаж ТБ	
5-6	Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.	2
	Осенняя посадка розеток земляники. Инструктаж ТБ	
7-8	Проектная деятельность. Выявление и формулировка проблемы.	2
	Запуск мини проекта: разработка дневника наблюдений по уходу за растениями.	
	<b>Направление «Технологии ведения дома»</b> <b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>
9-10	Эстетика и экология жилища. <i>Использование металлов и пластиков в современном строительстве. Предприятия нефтехимии.</i> Оформление интерьера. Перевалка и пересадка комнатных растений	2
	<b>Кулинария</b>	<b>12</b>
11-12	Физиология питания. Минеральные вещества. Определение суточной потребности в минеральных веществах. Инструктаж ТБ	2
13-14	<i>Производство мясных продуктов, переработка рыбы в Ярославской области.</i> Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление по выбору. ИТБ.	2
15-16	Технология первичной обработки мяса Определение качества мяса органолептическим методом	2
17-18	Блюда из мяса птицы. <i>Профессии в сфере пищевой промышленности</i> Приготовление по выбору. ИТБ	
19-20	Заправочные супы Приготовление овощного супа.	2
21-22	Мини проект: «Здоровый обед для всей семьи» Выполнение технологической карты и калькуляции обеда.	2
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>20</b>
	<b>Свойства текстильных материалов.</b>	<b>2</b>

23-24	Химическая промышленность Ярославского региона. Классификация текстильных химических волокон и их свойства Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	2
	<b>Конструирование швейных изделий.</b>	<b>4</b>
25-26	Структура сферы обслуживания. Понятие о плечевой одежде. Снятии мерок для построения плечевого изделия. Снятие мерок и запись результатов.	2
27-28	Построение основы чертежа ночной сорочки. Способы моделирования. Моделирование ночной сорочки.	2
	<b>Швейная машина.</b>	<b>4</b>
29-30	Машинные иглы. Дефекты машинной строчки. Устранение дефектов машинной строчки. Инструктаж ТБ.	2
31-32	Приспособления к швейным машинам. Инструктаж по ТБ. Применение приспособлений к швейной машине.	2
	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>	<b>10</b>
33-34	Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Раскрой швейного изделия. Инструктаж по ТБ.	2
35-36	Основные ручные и машинные операции. Сметывание и стачивание деталей изделия.	2
37-38	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Обработка горловины.	2
39-40	Обработка проектного изделия. Работа по индивидуальному плану.	2
41-42	Окончательная отделка и особенности ВТО изделия. Отделка и ВТО.	2
	<b>Художественные ремесла</b>	
43-44	Вязание крючком. Инструменты и материалы. Выполнение петель. ИТБ.	
45-46	Условные обозначения. Изготовление образцов вязания крючком.	
47-48	Вязание спицами. Изготовление образцов вязания спицами.	
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>10</b>
49-50	Организационно-подготовительный этап. Знакомство с банком проектов. Поиск проблемы. Выбор и обоснование проекта.	2
51-52	Технологический этап творческого проекта. Разработка технической и технологической документации.	2
53-54	Технологический этап творческого проекта. Выполнение технологических операций	2
55-56	Контроль и испытание проекта. Корректировка документации. Создание презентации.	2
57-58	Заключительный этап творческого проекта. Защита проекта.	2
	<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии» Технологии растениеводства. Весенние работы</b>	<b>10</b>
59-60	Проектная деятельность в растениеводстве. Проведение наблюдений за перезимовавшими растениями, анализ результатов.	2
61-62	Планирование работ по посадке и уходу за растениями. Подготовка посевного и посадочного материала.	2
63-64	Понятие о севообороте. Подготовка почвы. <b>Итоговая контрольная работа</b>	2
65-66	Способы размножения многолетних цветочных растений. Посадка растений.	2
67-68	Технология размножения ягодных кустарников. Уход за ягодными кустарниками.	2
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>

#### Тематическое планирование 7 класс

	Разделы и темы программы	Рабочая программа
<b>I</b>	<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии» Технологии растениеводства.</b>	<b>12</b>
	1. Осенние работы	6
	2. Весенние работы	6
<b>II</b>	<b>Направление «Технологии ведения дома» Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>
	4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	
	5. Гигиена жилища	2
	<b>Электротехника</b>	<b>2</b>

	1. Бытовые электроприборы	2
	<b>Кулинария</b>	<b>10</b>
	1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2
	2. Изделия из жидкого теста	2
	3. Виды теста и выпечки	2
	4. Сладости, десерты, напитки	2
	5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>16</b>
	1. Свойства текстильных материалов	2
	2. Конструирование швейных изделий	2
	3. Моделирование швейных изделий	2
	3. Швейная машина	2
	4. Технология изготовления швейных изделий	8
	<b>Художественные ремёсла</b>	<b>12</b>
	5. Ручная роспись тканей	4
	6. Вышивание	8
	<b>Технология творческой и опытнической деятельности</b>	<b>14</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>68</b>

**Тематическое поурочное планирование 7 класс**

№	Разделы и темы	
<b>1</b>	<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии»</b>	<b>12</b>
	<b>1. Технологии растениеводства.</b>	
	<b>Выращивание плодовых и ягодных культур</b>	<b>2</b>
1-2	Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.	2
	<b>Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.</b>	<b>2</b>
3-4	Биологические особенности декоративных растений. Ознакомление с развитием декоративного садоводства в Ярославской области.	2
	<b>2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве</b>	
	<b>Исследования социальной направленности</b>	<b>2</b>
5-6	Выбор темы исследований на основе анализа проблемы озеленения территории школы. Сбор информации.	2
<b>2</b>	<b>Направление «Технологии ведения дома»</b>	
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>
7-8	<i>Энергетика в России и Ярославской области.</i> Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища. Тепло- и звукоизоляционные материалы.	2
	<b>Электротехника</b>	<b>2</b>
	<i>Бытовые электроприборы</i>	
9-10	Электрические приборы для уборки помещения. Подбор бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.	2
	<b>Кулинария</b>	<b>10</b>
11-12	<i>Хлебопекарное, макаронное, молочное, кондитерское производство Ярославской области.</i> Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление каши.	2
13-14	Изделия из жидкого теста Приготовление изделий из жидкого теста.	2
15-16	Виды теста и выпечки. Приготовление изделий из теста.	2
17-18	Сладости, десерты, напитки. Приготовление сладких блюд.	2
19-20	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Приготовление блюд для праздничного стола.	2
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>8</b>
21-22	Свойства текстильных волокон животного происхождения. Определение сырьевого состава тканей.	2
23-24	Виды поясной одежды. Конструирование юбок. Построение чертежа юбки в М 1:1.	2
25-26	Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою.	2
27-28	Уход за швейной машиной. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.	2
	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>	<b>8</b>
29-30	Технология изготовления поясного швейного изделия. Раскрой проектного изделия.	2
31-32	Основные машинные операции. Технология обработки боковых срезов юбки с застёжкой-молнией.	2

33-34	Обработка верхнего среза юбки. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.	2
35-36	Обработка нижнего среза изделия. Чистка изделия и окончательная ВТО.	2
	<b>Художественные ремёсла</b>	<b>12</b>
	<b>Ручная роспись тканей</b>	<b>2</b>
37-38	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи.	2
39-40	Технология холодного батика. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	2
	<b>Вышивание</b>	<b>4</b>
41-42	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными стежками	2
43-44	Техника выполнения художественной гладью. Выполнение образцов.	2
45-46	Штриховая гладь. Выполнение образцов.	2
47-48	Швы французский узелок и рококо. Профессия вышивальщица. Выполнение образцов.	2
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>14</b>
49-50	Цель и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта	2
51-52	Поисковый этап. Изучение информации.	2
53-54	Технологический этап. Корректировка проекта.	2
55-56	Определение затрат на изготовление проектного изделия. Выполнение проекта.	2
57-58	Подготовка презентации, пояснительной записки. Выполнение проекта.	2
59-60	Заключительный этап. Оформление проекта.	2
61-62	Защита творческого проекта. <b>Итоговая контрольная работа.</b>	2
	<b>Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте</b>	<b>2</b>
63-64	Технология рассадного способа выращивания растений. Подготовка и посев семян	2
	<b>Профессиональное образование и профессиональная карьера в растениеводстве</b>	<b>2</b>
65-66	Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве. <i>Профессии и специальности сферы АПК Ярославской обл.</i>	2
	<b>Исследования социальной направленности</b>	<b>2</b>
67-68	Выбор темы исследования на основе анализа потребностей школьных кабинетов. Выявление потребности в улучшении ухода за растениями.	
<b>итого</b>		<b>68</b>

### Тематический план 8 класс 2023–2024гг

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов 8 класс		
		Р	Т	У
<b>I</b>	<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии» Технологии растениеводства.</b>	<b>4</b>		
<b>1</b>	<i>Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в ЛПХ</i>		3	
<b>2</b>	<i>Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур</i>		1	
<b>II</b>	<b>Технологии ведения дома</b>			
	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
<b>1</b>	<i>Экология жилища</i>		2	
<b>2</b>	<i>Водоснабжение и канализация в доме</i>		2	
	<b>Электротехника</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
<b>1</b>	<i>Бытовые электроприборы</i>		6	
<b>2</b>	<i>Электромонтажные и сборочные технологии</i>		2	
<b>3</b>	<i>Электротехнические устройства с элементами автоматики</i>		2	
	<b>Семейная экономика</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	

	Современное производство и профессиональное самоопределение	4	4	
1	<i>Сферы производства и разделение труда</i>		2	
2	<i>Пути получения профессионального образования и профессиональная карьера</i>		2	
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	8	8	
	<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Технология изготовления мягкой игрушки</i>		8	
	<b>итого</b>	<b>34</b>		

**Тематическое поурочное планирование 8 класс 2023– 2024 гг**

	№ п/п	Разделы и темы	Количество часов		
			Р	Т	У
<b>I Направление «Сельскохозяйственные технологии»</b>			<b>4</b>		
<b>Технологии растениеводства.</b>					
		<b>Осенние работы</b>			
		<i>Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в ЛПХ</i>		1	
1	1	Источники информации по растениеводству. Охрана редких дикорастущих растений Ярославской области.			1
		<i>Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур</i>		1	
2	2	Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Растения-индикаторы кислотности почвы. <i>Переработка продукции АПК</i>			1
		<i>Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в ЛПХ</i>		2	
3	3	Организация и планирование производства с/х продукции в личном хозяйстве. <i>Малый и средний бизнес в Ярославской области</i>			1
4	4	Расчёт площади под культуры с учётом потребностей семьи.			1
<b>II Направление «Технологии ведения дома»</b>			<b>20</b>		
	<b>1.</b>	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>		4	
		<i>1. Экология жилища</i>		2	
5	1	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сёльском (дачном) домах. <i>Водопровод и канализация</i>			1
6	2	Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища			1
		<i>2. Водоснабжение и канализация в доме</i>		2	
7	3	Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.			1
8	4	Утилизация сточных вод. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.			1
	<b>2.</b>	<b>Электротехника</b>		10	
		<i>1. Бытовые электроприборы</i>		6	
9	1	<i>Профессии в сфере энергетики.</i> Электронагревательные приборы, их характеристики			1
10	2	Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.			1
11	3	Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки.			1
12	4	Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос.			1
13	5	Пути экономии электрической энергии в быту.			1
14	6	Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.			1
		<i>2. Электромонтажные и сборочные технологии</i>		2	

15	1	Общее понятие об электрическом токе. Правила безопасной работы с электроустановками. Чтение простой электрической схемы			1
16	2	Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Профессии. <i>Энергетика в Ярославской области</i>			1
		<i>3. Электротехнические устройства с элементами автоматики</i>		2	
17	1	Схема квартирной электропроводки			1
18	2	Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц			1
	<b>3.</b>	<b>Семейная экономика</b>		<b>4</b>	
		<i>Бюджет семьи.</i>		<i>4</i>	
19	1	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.			1
20	2	Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи			1
21	3	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.			1
22	4	Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.			1
	<b>4.</b>	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>		<b>4</b>	
		<i>1. Сферы производства и разделение труда</i>		<i>2</i>	
23	1	Сферы и отрасли производств			1
24	2	Виртуальная экскурсия на предприятие швейной, пищевой промышленности.			1
		<i>2 Пути получения профессионального образования и профессиональная карьера.</i>		<i>2</i>	
25	1	Классификация профессий. Здоровье и выбор профессии			1
26	2	Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Диагностика. <i>Региональный рынок труда и его конъюнктура</i>			1
	<b>5.</b>	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>		<b>8</b>	
		<i>Исследовательская и созидательная деятельность. Технология изготовления мягкой игрушки</i>		<i>8</i>	
27	1	<i>Составление бизнес-плана.</i> Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей.			1
28	2	Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.			1
29	3	Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.			1
30	5	<b>Итоговая контрольная работа</b>			1
31		Выполнение проекта.			1
32	6	Выполнение проекта и анализ результатов работы			1
33	7	Оформление пояснительной записки и проведение презентации.			1
34	8	Защита проекта.			1
	итого	<b>34</b>	34	34	34

Курсивом выделены темы, добавленные из региональной программы по предмету «Технология» «Технологии отраслей профессиональной деятельности Ярославской области»

**Тематическое планирование с характеристикой видов деятельности направление  
«Технологии ведения дома»  
5 класс (68 ч – 2 ч)**

Тема раздела и темы программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Направление «Сельскохозяйственные технологии»</b>		
<b>Раздел «Технологии растениеводства»</b>		
<p>Тема <b>«Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур. Осенние работы»</b></p> <p>1. Основные направления растениеводства в Ярославской обл. Уборка и учет урожая овощных культур. Инструктаж по ТБ</p> <p>2. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона. Сбор семян овощных и цветочно-декоративных культур. Инструктаж по ТБ</p> <p>3. Технология выращивания луковичных растений. Посадка луковиц. Инструктаж по ТБ</p> <p>4. Осенняя обработка почвы. Перекопка почвы, компостирование остатков растений.</p>	<p>Проектная деятельность в 5 классе. Направления растениеводства. Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Способы размножения растений. Обработка почвы, необходимые оборудование и инструменты, посевы и посадки. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Учёт урожая. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц, семенников двухлетних овощных культур. Подзимные посевы и посадки.</p>	<p>Выполнять уборку и учет урожая овощных культур, подготовку урожая к хранению, сбор семян. Выбирать способ обработки почвы и необходимые ручные орудия. Выполнять осеннюю обработку почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготавливать участок к зиме (выбирать способ укрытия, заготавливать необходимые материалы и укрытие теплолюбивых растений). Проводить подзимний посев семян, посадку луковиц.</p>
<p>Тема <b>«Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Весенние работы»</b></p> <p>1. Подготовка посевного материала. Посев семян на рассаду. 2. Особенности выращивания однолетних и многолетних растений Планирование размещения растений на участке.</p> <p>3. Особенности выращивания однолетних и многолетних растений Уход за рассадой.</p> <p>4. Подготовка почвы к посадке. Разметка гряд. Внесение удобрений.</p> <p>5. Посев и посадка. Уход за посевами и посадками.</p>	<p>Размножение растений семенами. Приёмы ухода за растениями, фенологические наблюдения. Использование удобрений. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Технологии и средства защиты растений от вредителей и болезней. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов</p>	<p>Выполнять выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, планировать их размещение на участке. Выбирать способ подготовки почвы, внесения удобрений (компоста). Осуществлять выбор инструментов, разметку и поделку гряд в соответствии с планом, посев и посадку сельскохозяйственных культур. Выполнять полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополку, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормку растений. Проводить наблюдения за развитием растений. Знакомиться с профессиями: растениевод, садовод, селекционер, агроном.</p>
<b>Направление «Технологии ведения дома»</b>		
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b> осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;</p> <p><b>Познавательные УУД:</b></p>		



Тема раздела и темы программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; формулирование определений понятий; соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности <b>созидательного труда</b>.</p> <p><b>Личностные УУД:</b>          проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности; мотивация учебной деятельности;          овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b>          умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;          владение речью</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b>          целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;          самоорганизация учебной деятельности;          саморегуляция</p>		
<p>Тема  <b>«Интерьер кухни, столовой»</b>  <i>1. Направления строительства в Ярославской области.</i>          Понятие об интерьере.          Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.</p>	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).          Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК</p>
<p><b>Раздел «Электротехника»</b></p>		
<p><b>Предметные результаты:</b>          анализировать варианты проектов по предложенным критериям;          цели, задачи этапов проектирования          Познавательные УУД:          умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение.</p> <p><b>Личностные УУД:</b>          формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b>          умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;          владение речью</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b>          целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;          самоорганизация учебной деятельности;          саморегуляция</p>		
<p>Тема  <b>«Бытовые электроприборы»</b>          1. Бытовые электроприборы</p>	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
<p><b>Раздел «Кулинария»</b></p>		
<p><b>Предметные результаты:</b>          анализировать варианты проектов по предложенным критериям;          цели, задачи этапов проектирования  <b>Познавательные УУД:</b>          умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение.</p> <p><b>Личностные УУД:</b></p>		

Тема раздела и темы программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b> умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; саморегуляция</p>		
<p>Тема <b>«Санитария и гигиена на кухне»</b> 1.Санитария и гигиена</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах</p>
<p>Тема <b>«Физиология питания»</b> Физиология питания. 2.Определение по таблицам состава продуктов. (Определение качества питьевой воды)</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p>	<p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
<p>Тема <b>«Бутерброды и горячие напитки»</b> 3.Бутерброды. Горячие напитки. Инструктаж ТБ 4.Приготовление бутербродов и чая. Сервировка.</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>
<p>Тема <b>«Блюда из яиц»</b> 5.Блюда из яиц. ИТБ 6.Приготовление омлета. Сервировка.</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>

Тема раздела и темы программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	натурального. Подача готовых блюд	
<p>Тема  <b>«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</b>            7.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий            8.Приготовление блюда из макарон.</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p>
<p>Тема  <b>«Блюда из овощей и фруктов»</b>            9.Блюда из овощей и фруктов.            10.Приготовление салата, винегрета.</p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>Тема  <b>«Приготовление завтрака.»</b></p>	<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола.</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.</p>

Тема раздела и темы программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Сервировка стола к завтраку»</b> 11.Сервировка стола. <i>Профессии сферы услуг</i> 12.Этикет.	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Предметные результаты:**

знать о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчато-бумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности;

определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта.

выполнять чертеж швейного изделия;

выполнять подготовку ткани к раскрою;

выполнять ручные работы, работы на швейной машине.

**Познавательные УУД:**

умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение.

**Личностные УУД:**

формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям.

**Коммуникативные УУД:**

умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

владение речью

**Регулятивные УУД:**

целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

самоорганизация учебной деятельности.

Тема <b>«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»</b> 1. <i>Текстильная промышленность Ярославской области.</i> 2. Текстильные волокна и ткани. Изучение свойств волокон и ткани.	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема <b>«Конструирование швейных изделий»</b> 1.Измерение фигуры. 2.Снятие мерок и запись	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.

Тема раздела и темы программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>результатов. 3. Построение и оформление чертежа. Моделирование фартука 4. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4</p>	<p>конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>
<p>Тема <b>«Швейная машина»</b> 1. Назначение и устройство швейной машины. 2. Заправка верхн. и нижн. нити. Инструктаж ТБ. Работа на швейной машине. 3. Организация рабочего места. 4. Выполнение машинных швов. Инструктаж по ТБ.</p>	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>
<p>Тема <b>«Технология изготовления швейных изделий»</b> 1. Рациональная раскладка выкройки. 2. Раскрой фартука. Инструктаж по ТБ 2. Технология обработки фартука с поясом-кулиской и поясом - завязкой. 3. Обработка боковых срезов фартука. 4. Обработка верхнего среза фартука. 5. Обработка верхнего среза фартука (пояса-кулиски). 6. Технология обработки накладных карманов. 7. Обработка кармана. 8. Технология обработки пояса. 9. Обработка пояса-завязки. 10. Сборка фартука, отделка и ВТО.</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять</p>

Тема раздела и темы программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов взаутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	<p>информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b>  различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта;  знать правила приемов и средства композиции, этапах проектной деятельности;  знать о понятии орнамент, цветовых сочетаниях, символике орнамента;  знать о видах и технологии лоскутного шитья.</p> <p><b>Познавательные УУД:</b>  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b>  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b>  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b>  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
<p>Тема  <b>«Декоративно-прикладное искусство»</b>  1. Декоративно-прикладное искусство.</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>
<p>Тема  <b>«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»</b>  1. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов</p>	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные</p>	<p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.</p>

Тема раздела и темы программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
декоративно-прикладного искусства.	и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	
Тема «Лоскутное шитьё» 1. Лоскутное шитьё. 2. Изготовление шаблонов и раскрой деталей. 3. Соединение деталей.	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b> анализировать варианты проектов по предложенным критериям; цели, задачи этапов проектирования; составлять доклад защиты проекта; анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям.</p> <p><b>Познавательные УУД:</b> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b> формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b> умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» 1. Организационно-подготовительный этап. 2. Знакомство с банком проектов. 3. Поиск проблемы. 4. Выбор и обоснование проекта 5. Технологический этап творческого проекта. 6. Разработка технологической	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. 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	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять

Тема раздела и темы программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>документации 7.Технологический этап творческого проекта. 8.Выполнение технологических операций 9.Заключительный этап творческого проекта. 10.Коррект. Документации. Защита проекта.</p>		<p>доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

## 6 класс (68 ч, 2 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание	Характеристики основных видов деятельности учащихся
--	---------------------	---

### Направление «Сельскохозяйственные технологии»

#### 1. Технологии растениеводства

<p>Тема «<b>Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур» (осенний и весенний период)</b> 1.Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Причины потерь урожая при хранении. 2.Уборка и учет урожая овощей. Инструктаж ТБ 3. Понятие о севообороте. 4.Подготовка почвы</p>	<p>Познакомиться с основными видами и сортами овощных и цветочно-декоративных культур региона, технологией выращивания, правилами безопасного труда при уходе за овощными и цветочно-декоративными культурами, профессиями, связанными с выращиванием овощных и цветочно-декоративных культур. Познакомить с правилами сбора и хранения овощей. Обработать почву. Выбирать ручные орудия труда для обработки почвы. Составлять план выполнения проекта, подготавливать необходимый материал и оборудование.</p>	<p>Осваивать приёмы хранения и переработки овощей и фруктов. Находить и предъявлять информацию о технологиях обработки овощей и фруктов перед закладкой на хранение</p>
<p>Тема «<b>Выращивание плодовых и ягодных культур»</b> 1.Характеристика плодовых и ягодных культур региона. 2.Уход за ягодными кустарниками. Инструктаж ТБ 3.Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники. 4.Осенняя посадка розеток земляники. Инструктаж ТБ 5.Способы размножения многолетних цветочных растений. 6.Посадка растений. 7.Технология размножения ягодных кустарников. 8.Уход за ягодными кустарниками.</p>	<p>Познакомиться с основными видами и сортами ягодных и плодовых культур региона, технологией выращивания ягодных кустарников, правилами безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями, способами размножения плодовых деревьев, профессиями, связанными с выращиванием плодовых и ягодных культур. Ухаживать за плодовыми деревьями и ягодником, подготавливать сад и ягодник к зиме, познакомиться с правилами сбора и хранения плодов и ягод. Обработать почву. Выбирать ручные орудия труда для обработки почвы. Составлять план выполнения проекта, подготавливать необходимый материал и оборудование.</p>	<p>Осваивать общие приёмы выращивания ягодных растений и ягодных кустарников, подготовка к зиме, подготавливать участок и посадки.</p>
<p>Тема «<b>Технологии выращивания растений рассадным способом и в</b></p>	<p>Познакомиться с технологией рассадного способа выращивания растений, ее значением, оборудованием для выращивания рассады.</p>	<p>Выполнять проращивание семян овощных культур. Определять всхожесть семян по</p>



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p><b>защищённом грунте»</b> 1. Планирование работ по посадке и уходу за растениями. 2. Подготовка посевного и посадочного материала.</p>	<p>Выбирать культуры для выращивания рассадным способом, подготавливать и высевать семена, высаживать рассаду в открытый грунт. Знакомиться с видами укрывных материалов, защитой растений от болезней и вредителей. Подготавливать грядки. Ухаживать за растениями.</p>	<p>формуле. Выполнять посев семян и прореживание всходов. Изучать агротехнические мероприятия по борьбе с сорняками. Выполнять прополку всходов овощных или цветочных культур. Находить и предъявлять информацию о технологии дражирования семян; об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке</p>
<p><b>2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве</b></p>		
<p>Тема «<b>Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения</b>» 1. Проектная деятельность. Выявление и формулировка проблемы. 2. Запуск мини проекта: разработка дневника наблюдений по уходу за растениями. 3. Проектная деятельность в растениеводстве. 4. Проведение наблюдений за перезимовавшими растениями, анализ результатов.</p>	<p>Выявление и формулировка проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции на УО участке или личном подсобном хозяйстве. Выбор и обоснование темы опыта.</p>	<p>Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, разрабатывать форму дневника наблюдений, осуществлять посев и посадку, уход за растениями, проведение наблюдения, уборку и учёт урожая, анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.</p>
<p><b>Направление «Технологии ведения дома»</b></p>		
<p><b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b></p>		
<p><b>Предметные результаты:</b> Знания о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования. <b>Познавательные УУД:</b> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы. <b>Личностные УУД:</b> формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала. <b>Коммуникативные УУД:</b> умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог. Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>Тема «<b>Интерьер жилого дома</b>»</p> <p>1. Эстетика и экология жилища. <i>Использование металлов и пластиков в современном строительстве.</i></p> <p><i>Предприятия нефтехимии.</i> Оформление интерьера.</p> <p>Перевалка и пересадка комнатных растений</p>	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Предприятия нефтехимии. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>
<p>Тема «<b>Комнатные растения в интерьере</b>»</p> <p>1. Перевалка и пересадка комнатных растений</p>	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник</p>
<b>Раздел «Кулинария»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b>  знания о видах рыбы и рыбных продуктов, признаках доброкачественности рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой обработки рыбы;  знания о видах мяса и мясных продуктов, технологии приготовления блюд из мяса, о значении первых блюд в питании человека, калорийности продуктов, правилах сервировки стола.</p> <p><b>Познавательные УУД:</b>  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b>  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b>  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b>  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
<p>Тема «<b>Физиология питания</b>»</p> <p>1. Физиология питания. Минеральные вещества.</p> <p>2. Определение суточной потребности в мин веществах. Инструктаж ТБ</p>	<p>Роль минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в микроэлементах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.</p>	<p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
<p>Тема «<b>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</b>»</p> <p>1. <i>Производство мясных продуктов, переработка рыбы.</i> Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p>	<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
2.Приготовление по выбору. ИТБ.	требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Производство мясных продуктов, переработка рыбы в ярославской области.	приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
Тема «Блюда из мяса» 1.Технология первичной обработки мяса 2.Определение качества мяса органолептическим методом	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
Тема «Блюда из птицы» 1.Блюда из мяса птицы. <i>Профессии в сфере пищевой промышленности</i> 2.Приготовление по выбору. ИТБ	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Профессии в сфере пищевой промышленности.	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>Тема «<b>Заправочные супы</b>»</p> <p>1. Заправочные супы</p> <p>2. Приготовление овощного супа.</p>	<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
<p>Тема «<b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>»</p> <p>1. Мини проект: «Здоровый обед для всей семьи»</p> <p>2. Выполнение технологической карты и калькуляции обеда</p>	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>
<p><b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b></p>		
<p><b>Предметные результаты:</b>  знания о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов;  знания о видах плечевой одежды, этапах учебного проектирования;  знания о моделировании плечевой одежды, о последовательности и приемах раскроя швейного изделия.  технологии выполнения ручных и швейных работ;  выполнять отделку швейного изделия.</p> <p><b>Познавательные УУД:</b>  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b>  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b>  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b>  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
<p>Тема «<b>Свойства текстильных материалов</b>»</p> <p>1. <i>Химическая промышленность Ярославского региона.</i></p> <p>Классификация текстильных химических волокон и их свойства</p>	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Химическая промышленность Ярославского региона</p>	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
2.Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.		материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Тема « <b>Конструирование швейных изделий</b> » 1.Структура сферы обслуживания. Понятие о плечевой одежде. Снятии мерок для построения плечевого изделия. 2.Снятие мерок и запись результатов. 3.Построение основы чертежа ночной сорочки.	Структура сферы обслуживания. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема « <b>Моделирование швейных изделий</b> » 1.Способы моделирования. Моделирование ночной сорочки	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
Тема « <b>Швейная машина</b> » 1.Машинные иглы. Дефекты машинной строчки. 2.Устранение дефектов машинной строчки. Инструктаж ТБ. 3.Приспособления к швейным машинам. Инструктаж по ТБ. 4.Применение приспособлений к швейной машине.	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
Тема « <b>Технология изготовления швейных изделий</b> » 1.Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. 2.Раскрой швейного	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>изделия. Инструктаж по ТБ.</p> <p>3.Основные ручные и машинные операции.</p> <p>4.Сметывание и стачивание деталей изделия.</p> <p>5.Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p> <p>6.Обработка горловины.</p> <p>7.Обработка проектного изделия.</p> <p>8.Работа по индивидуальному плану.</p> <p>9.Окончательная отделка и особенности ВТО изделия.</p> <p>10.Отделка и ВТО.</p>	<p>помощью прямых копировальных стежков.</p> <p>Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>	<p>прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обработать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>

#### Раздел «Художественные ремёсла»

##### Предметные результаты:

знания о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания; знания о приемах вязания основных петель, условных обозначениях для вязания крючком, этапах проектной деятельности.

##### Познавательные УУД:

умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.

##### Личностные УУД:

формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.

##### Коммуникативные УУД:

умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.

##### Регулятивные УУД:

целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.

<p>Тема «Вязание крючком»</p> <p>1.Вязание крючком. Инструменты и материалы.</p> <p>2.Выполнение петель. ИТБ</p> <p>3.Условные обозначения.</p> <p>4.Изготовление образцов вязания крючком..</p>	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>
--	---	---

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	
<p>Тема «<b>Вязание спицами</b>»</p> <p>1. Вязание спицами. 2. Изготовление образцов вязания спицами.</p>	<p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК</p>	<p>Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК</p>
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b> анализировать варианты проектов по предложенным критериям; цели, задачи этапов проектирования; составлять доклад защиты проекта; анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям.</p> <p><b>Познавательные УУД:</b> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b> формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b> умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
<p>Тема «<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>»</p> <p>1. Организационно-подготовительный этап. 2. Знакомство с банком проектов. Поиск проблемы. Выбор и обоснование проекта 3. Технологический этап творческого проекта. 4. Разработка технической и технологической документации 5. Технологический этап творческого проекта. 6. Выполнение технологических операций 7. Контроль и испытание проекта. 8. Корректировка документации. Создание</p>	<p>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</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по: 1. разделу «Технологии домашнего хозяйства». 2. разделу «Кулинария». 3. разделу «Создание изделий из текстильных материалов». 4. разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
презентации. 9.Заключительный этап творческого проекта. 10.Защита проекта.		

### 7 класс (34 ч, 1 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание	Характеристики основных видов деятельности учащихся
--	---------------------	---

#### Направление «Сельскохозяйственные технологии»

##### 1. Технологии растениеводства

Тема « <b>Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур</b> » 1.Биологические особенности декоративных растений. 2.Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе	<i>Ведущие цветочно-декоративные культуры Ярославской области.</i> Биологические и хозяйственные особенности растений. Обработать почву. Выбирать ручные орудия труда для обработки почвы. Составлять план выполнения проекта, подготавливать необходимый материал и оборудование.	Планировать работы, выбирать культуры, планировать размещение. Оценивать урожайность культур.
Тема « <b>Выращивание плодовых и ягодных культур</b> » 1.Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений. 2.Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.	Познакомиться с основными видами и сортами ягодных и плодовых культур региона, технологией выращивания ягодных кустарников, правилами безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями, способами размножения плодовых деревьев, профессиями, связанными с выращиванием плодовых и ягодных культур. Ухаживать за плодовыми деревьями и ягодником, подготавливать сад и ягодник к зиме, познакомиться с правилами сбора и хранения плодов и ягод. Обработать почву. Выбирать ручные орудия труда для обработки почвы. Составлять план выполнения проекта, подготавливать необходимый материал и оборудование.	Изучать на образцах плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Сажать плодовые деревья. Обрезать кусты смородины и малины. Снимать урожай яблок. Закладывать яблоки на хранение. Собирать урожай корнеплодов и закладывать их. Ухаживать за плодами деревьями. Выполнять прививки плодовых культур. Готовить рассадник, заготавливать черенки и сажать их. Экскурсия в плодовый питомник. Проводить весеннюю обрезку саженцев ягодных культур хранения
Тема « <b>Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте</b> » 1. Технология рассадного способа выращивания растений. 2.Подготовка и посев семян	Познакомиться с технологией рассадного способа выращивания растений, ее значением, оборудованием для выращивания рассады. Выбирать культуры для выращивания рассадным способом, подготавливать и высевать семена, высаживать рассаду в открытый грунт. Знакомиться с видами укрывных материалов, защитой растений от болезней и вредителей. Подготавливать грядки. Ухаживать за растениями.	Подготовка парника к выращиванию рассады овощных культур. Пикировка сеянцев томата и капусты. Посадка рассады огурца в грунт пленочной теплицы. Экскурсия «Выращивание рассады овощных культур в защищенном грунте» на сельскохозяйственное предприятие. Посадка рассады томата в открытый грунт. Посев семян огурца в открытый грунт. Закладка коллекционного участка овощных капустных
Тема « <b>Профессиональное образование и профессиональная карьера в растениеводстве</b> » 1.Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией	Современные профессии в растениеводстве. Представление о региональном рынке труда в с/х сфере. Возможности построения карьеры в с/х сфере. <i>Профессии и специальности сферы АПК Ярославской обл.</i>	Знакомиться с профессиограммами профессий растениеводства. Оценивать свои склонности и способности. Строить профессиональные планы.



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
технологических процессов в растениеводстве. <i>2.Профессии и специальности сферы АПК Ярославской обл.</i>		
<b>2.Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве</b>		
Тема « <b>Исследования социальной направленности</b> » 1.Выбор темы исследований на основе анализа проблемы озеленения территории школы. 2.Сбор информации. 3.Выбор темы исследования на основе анализа потребностей школьных кабинетов. 4.Выявление потребности в улучшении уходе за растениями.		
<b>Направление «Технологии ведения дома»</b>		
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства»</b>		
Тема « <b>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере</b> » <i>1.Энергетика в России и Ярославской области.</i> Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	Роль освещения в интерьере. Энергетика в России и Ярославской области. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
Тема « <b>Гигиена жилища</b> » <i>1.Гигиена жилища. Тепло- и звукоизоляционные материалы.</i>	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Тепло- и звукоизоляционные материалы.	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
<b>Раздел «Электротехника»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b> знание о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.</p> <p><b>Познавательные УУД:</b> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b> формирование мотивации и само мотивации изучения темы, эстетических чувств, самообразование, нравственно-</p>		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b>  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b>  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
Тема <b>«Бытовые электроприборы»</b> 1. Электрические приборы для уборки помещения. 2. Подбор бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
<b>Раздел «Кулинария»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b>  знания о санитарно-гигиенических требованиях, безопасных приемах работы на кухне, о питательной ценности молочных и кисломолочных продуктов, технологии приготовления из молока, творога. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления.</p> <p>знания о видах теста, о технологии приготовления различных изделий из теста. Продукты для приготовления выпечки.</p> <p>знания о способах приготовления сладостей, десертов, сладких напитков. Виды сладостей. Меню сладкого стола.</p> <p><b>Познавательные УУД:</b>  умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b>  формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b>  умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  владение речью, диалог.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b>  целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  самоорганизация учебной деятельности;  рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
Тема <b>«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»</b> 1. <i>Хлебопекарное, макаронное, молочное, кондитерское производство Ярославской области.</i> Блюда из молока и кисломолочных продуктов. 2. Приготовление каши.	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Хлебопекарное, макаронное, молочное, кондитерское производство Ярославской области. <b>Понятие о микроорганизмах</b>	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Изделия из жидкого теста»	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
Тема «Виды теста и выпечки» 1. Изделия из жидкого теста 2. Приготовление изделий из жидкого теста. 3. Виды теста и выпечки. 4. Приготовление изделий из теста.	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
Тема «Сладости, десерты, напитки» 1. Сладости, десерты, напитки. 2. Приготовление сладких блюд.	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» 1. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. 2. Приготовление блюд для праздничного стола.	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b>  знания о классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Приемы моделирования поясной одежды. Уход за бытовой швейной машиной. Основные машинные операции. Правила раскладки выкроек, правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.</p>		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p><b>Познавательные УУД:</b> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b> формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b> умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
<p>Тема <b>«Свойства текстильных материалов»</b> 1.Свойства текстильных волокон животного происхождения. 2.Определение сырьевого состава тканей.</p>	<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований</p>
<p>Тема <b>«Конструирование швейных изделий»</b> 1.Виды поясной одежды. Конструирование юбок. 2.Построение чертежа юбки в М 1:1.</p>	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>
<p>Тема <b>«Моделирование швейных изделий»</b> 1.Моделирование юбки. 2.Подготовка выкройки к раскрою.</p>	<p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках</p>
<p>Тема <b>«Швейная машина»</b> 1.Уход за швейной машиной. 2.Уход за швейной машиной: чистка и смазка.</p>	<p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p>	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения</p>
<p>Тема <b>«Технология изготовления швейных изделий»</b> 1.Технология изготовления поясного швейного изделия. 2.Раскрой проектного изделия. 3.Основные машинные операции. 4.Технология обработки боковых срезов юбки с</p>	<p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания;</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
застёжкой-молнией. 5.Обработка верхнего среза юбки. 6.Обработка верхнего среза юбки притачным поясом. 7.Обработка нижнего среза изделия. 8.Чистка изделия и окончательная ВТО.	стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	закрытым срезом и с открытым срезом. Обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обработать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки

#### Раздел «Художественные ремёсла»

##### Предметные результаты:

знания о технологии ручной росписи тканей, материалах, приспособлениях. Подготовка ткани к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика. Профессия художник росписи по ткани.

знания о технологии выполнения вышивки прямыми, петельными, косыми, петлеобразными, крестообразными стежками.

Материалы и инструменты для вышивания.

##### Познавательные УУД:

умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.

##### Личностные УУД:

формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.

##### Коммуникативные УУД:

умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

##### Регулятивные УУД:

целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

самоорганизация учебной деятельности;

рефлексия, оценка и самооценка.

Тема <b>«Ручная роспись тканей»</b> 1.Понятие о ручной росписи тканей. 2.Подготовка тканей к росписи. 3.Технология холодного батика. 4.Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
Тема <b>«Вышивание»</b> 1.Материалы и оборудование для	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо,

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<p>вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке.</p> <p>2.Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными стежками</p> <p>3.Техника выполнение художественной гладью.</p> <p>4.Выполнение образцов.</p> <p>5.Штриховая гладь.</p> <p>6.Выполнение образцов.</p> <p>7.Швы французский узелок и рококо.</p> <p>8.Профессия вышивальщица.</p> <p>Выполнение образцов.</p>	<p>Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица</p>	<p>атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Предметные результаты:**

анализировать варианты проектов по предложенным критериям;  
цели, задачи этапов проектирования;  
составлять доклад защиты проекта;  
анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям.

**Познавательные УУД:**

умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.

**Личностные УУД:**

формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.

**Коммуникативные УУД:**

умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  
владение речью, диалог.

**Регулятивные УУД:**

целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;  
самоорганизация учебной деятельности;  
рефлексия, оценка и самооценка.

<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»</p> <p>1.Цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>2.Составные части годового творческого проекта</p> <p>3.Поисковый этап.</p> <p>4.Изучение информации.</p> <p>5.Технологический этап.</p> <p>6.Корректировка проекта</p> <p>7.Определение затрат на изготовление проектного изделия. 8.Подготовка презентации, пояснительной записки.</p> <p>9.Выполнение проекта.</p> <p>10.Выполнение проекта.</p> <p>11.Заключительный этап.</p> <p>12.Оформление проекта.</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. 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</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
---	--	---

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
13.Защита творческого проекта. 14.Итоговая контрольная работа.		

### 8 класс (34 ч, 1 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
--	------------------------------------	---

#### Направление «Сельскохозяйственные технологии»

##### Раздел «Технологии растениеводства»

Тема «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур» 1.Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Растения-индикаторы кислотности почвы. <i>Переработка продукции АПК в Ярославской области.</i>	Знакомиться с биологическими особенностями и технологиями выращивания декоративных растений. Познакомиться с понятием «ландшафтный дизайн». Знакомиться с профессиями, связанными с выращиванием декоративных растений. Выбирать и подготавливать посадочный материал, высаживать деревья и кустарники. Ухаживать за посадками декоративных растений. Переработка продукции АПК в Ярославской области.	Планировать весенние и осенние работы на УО участке в личном подсобном хозяйстве. Выбирать культуры, планировать их размещение на участке. Выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять приёмы выращивания растений и уборки урожая с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Проводить фенологические наблюдения. Профессиональное самоопределения.
Тема «Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве» 1.Источники информации по растениеводству. Охрана редких дикорастущих растений Ярославской области. 2.Организация и планирование производства с/х продукции в личном хозяйстве. <i>Малый и средний бизнес в Ярославской области</i> 3.Расчёт площади под культуры с учётом потребностей семьи.	Малый и средний бизнес в Ярославской области Понятие об организации и о планировании технологической деятельности в растениеводстве. Расчёт основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве, маркетинге.	Определять примерный объём производства продукции и рассчитывать площадь под культуры с учётом потребностей семьи, определять планируемый доход, прибыль. Составлять план размещения культур на участке с учётом севооборотов.

#### Направление «Технологии ведения дома»

##### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

###### Предметные результаты:

Знать характеристику основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городских и сельских домах. Правила их эксплуатации. Познакомиться с понятием об экологии жилища, с современными системами фильтрации воды. Система безопасности жилища.

###### Познавательные УУД:

умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.

###### Личностные УУД:

формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.

###### Коммуникативные УУД:

умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;  
владение речью, диалог.

###### Регулятивные УУД:

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.		
<p>Тема <b>«Экология жилища»</b></p> <p>1. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. <i>Водопровод и канализация</i></p> <p>2. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища</p>	<p>Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища</p>	<p>Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц</p>
<p>Тема <b>«Водоснабжение и канализация в доме»</b></p> <p>1. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. <i>Профессии в сфере энергетики</i></p> <p>2. Утилизация сточных вод. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.</p>	<p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Профессии в сфере энергетики.</p>	
<b>Раздел «Электротехника»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b> Познакомиться с электронагревательными приборами, их безопасной эксплуатацией. Пути экономии электрической энергии в быту. Знать правила безопасности пользования бытовыми электроприборами. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. Познакомиться с понятием электрический ток, видами тока и приемниками электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.</p> <p><b>Познавательные УУД:</b> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b> формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b> умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
<p>Тема <b>«Бытовые электроприборы»</b></p> <p>1. Электронагревательные приборы, их характеристики</p> <p>2. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.</p> <p>3. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки.</p> <p>4. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-</p>	<p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие</p>	<p>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения</p>



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
автомата, электрического фена для сушки волос. 5.Пути экономии электрической энергии в быту. 6.Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.	сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения	
Тема <b>«Электромонтажные и сборочные технологии»</b> 1.Общее понятие об электрическом токе. Правила безопасной работы с электроустановками. Чтение простой электрической схемы 2.Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Профессии. <i>Энергетика в Ярославской области</i>	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. <i>Энергетика в Ярославской области.</i>	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
Тема <b>«Электротехнические устройства с элементами автоматики»</b> 1.Схема квартирной электропроводки 2.Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
<b>Раздел «Семейная экономика»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b> Познакомиться с технологией построения семейного бюджета. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Ознакомиться с понятиями доходы и расходы семьи. Познакомиться с технологией совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Познакомиться с технологией видения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.</p> <p><b>Познавательные УУД:</b> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b> формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b> умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности;</p>		

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
рефлексия, оценка и самооценка.		
<p>Тема <b>«Бюджет семьи»</b></p> <p>1. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.</p> <p>2. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи</p> <p>3. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.</p> <p>4. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.</p>	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета.</p> <p>Доходы и расходы семьи.</p> <p>Технология совершения покупок.</p> <p>Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность</p>
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b> Познакомиться с понятиями сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Познакомиться с понятиями профессия, специальность, квалификация и компетентность работника. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Познакомиться с источниками получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.</p> <p><b>Познавательные УУД:</b> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b> формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b> умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
<p>Тема <b>«Сферы производства и разделение труда»</b></p> <p>1. Сферы и отрасли производств</p> <p>2. Виртуальная экскурсия на предприятие швейной, пищевой промышленности.</p>	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.</p> <p>Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p> <p>Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника</p>	<p>Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»</p>
<p>Тема <b>«Профессиональное образование и профессиональная карьера»</b></p> <p>1. Классификация профессий. Здоровье и выбор профессии.</p> <p>2. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.</p> <p>Диагностика. <i>Региональный рынок труда и его конъюнктура</i></p>	<p>Региональный рынок труда и его конъюнктура. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.</p> <p>Профессиональные интересы, склонности и способности.</p> <p>Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.</p> <p>Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.</p> <p>Здоровье и выбор профессии</p>	<p>Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>		
<p><b>Предметные результаты:</b> анализировать варианты проектов по предложенным критериям; цели, задачи этапов проектирования; составлять доклад защиты проекта; анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям.</p> <p><b>Познавательные УУД:</b> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p><b>Личностные УУД:</b> формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b> умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
<p>Тема <b>«Исследовательская и созидательная деятельность»</b> <i>1. Составление бизнес-плана.</i> Проектирование как сфера профессиональной деятельности. <i>2. Последовательность проектирования.</i> Банк идей <i>3. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.</i> <i>4. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.</i> <b>5. Итоговая контрольная работа.</b> Выполнение проекта. <i>6. Выполнение проекта и анализ результатов работы.</i> <i>7. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.</i> <i>8. Защита проекта.</i></p>	<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта</p>	<p>Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта</p>

**Планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

#### **Результаты по блокам содержания**

#### **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

#### **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
  - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
  - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
  - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
  - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
  - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
  - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
  - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного

применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

– разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

– планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

– планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

– разработку плана продвижения продукта;

• проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

- **Выпускник получит возможность научиться:**

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

### **Результаты по годам обучения:**

#### **5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

#### **6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

#### **7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;

- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
  - перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
  - объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
  - объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
  - осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
  - осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
  - выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
  - конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
  - следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
  - получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
  - получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
  - получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

### **8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
  - объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
  - разъясняет функции модели и принципы моделирования;
  - создает модель, адекватную практической задаче;
  - отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
  - составляет рацион питания, адекватный ситуации;
  - планирует продвижение продукта;
  - регламентирует заданный процесс в заданной форме;
  - проводит оценку и испытание полученного продукта;
  - описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
  - получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
  - получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
  - получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
  - получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
  - получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
  - получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;

- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

### **Планируемые результаты изучения учебного курса «Технология»**

#### **Технологии ведения дома.**

##### **Кулинария**

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, из 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 свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях 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 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 приемы 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.

#### **Сельскохозяйственные технологии.**

##### **Технологии растениеводства**

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространенные в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учетом севооборота.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объем продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой



основе;

- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своем селе, формулировать на ее основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

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

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновать 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 норм и стандартов, на основе поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

#### **Современное производство и профессиональное самоопределение.**

Выпускник научится построению двух-трех 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 региональном 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.

### **УМК**

1. Программа «Технология: программа. 5–8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. — М.: Вентана - Граф, 2012.
2. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения)
3. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2018.
4. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2018.
5. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2018.
6. «Технология», 8 класс. Авторы: В.Д.Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др./2020
7. Технология. Технологии ведения дома: рабочая тетрадь 5 класс. /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф
8. Технология. Технологии ведения дома: рабочая тетрадь 6 класс. /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф
9. Технология. Технологии ведения дома: рабочая тетрадь 7 класс. /Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф
10. Технология: Методика обучения технологии. 5кл.: метод. пособие/ Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф

**Материально-техническое обеспечение****Кабинет технологии****Часть 1. Домоводство (кройка и шитье)***Специализированная мебель и системы хранения*

2.21.1.	Доска настенная трехэлементная для письма мелом и маркером
2.21.2.	Стол для швейного оборудования
2.21.3.	Табурет рабочий (винтовой механизм регулировки высоты сиденья)
2.21.4.	Стол для черчения, выкроек и раскроя
2.21.5.	Стол учителя
2.21.6.	Стол учителя приставной
2.21.7.	Кресло для учителя
2.21.8.	Шкаф для хранения с выдвигающимися полками
2.21.9.	Шкаф для хранения учебных пособий
2.21.10.	Система хранения и демонстрации таблиц и плакатов
2.21.11.	Боковая демонстрационная панель

*Технические средства обучения (рабочее место учителя)*

2.21.12.	Интерактивный программно-аппаратный комплекс
2.21.13.	Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение
2.21.14.	Планшетный компьютер учителя
2.21.15.	Многофункциональное устройство
2.21.16.	Документ-камера
2.21.17.	Акустическая система для аудитории
2.21.18.	Сетевой фильтр

*Лабораторно-технологическое оборудование*

2.21.19.	Коллекции по волокнам и тканям СТАРЫЕ
2.21.20.	Доска гладильная
2.21.21.	Манекен женский с подставкой (размер 42–50)
2.21.22.	Манекен подростковый размер (размер 36–44)
2.21.23.	Машина швейно-вышивальная
2.21.24.	Машина швейная
2.21.25.	Комплект для вышивания
2.21.26.	Шпуля пластиковая
2.21.27.	Коврик для швейных машин НЕДОСТАТОЧНО
2.21.28.	Набор игл для швейной машины
2.21.29.	Ножницы универсальные
2.21.30.	Ножницы закройные
2.21.31.	Ножницы Зигзаг
2.21.32.	Воск портновский
2.21.33.	Оверлок
2.21.34.	Утюг с пароувлажнителем
2.21.35.	Отпариватель
2.21.36.	Зеркало для примерок
2.21.37.	Ширма примерочная
2.21.38.	Аптечка первой помощи.

*Демонстрационные учебно-наглядные пособия*

2.21.39.	Комплект таблиц демонстрационных по технологии обработки тканей СТАРЫЙ	ОЧЕНЬ
2.21.40.	Комплект справочников по швейному мастерству	

*Электронные средства обучения (CD, DVD, видеофильмы, интерактивные плакаты, лицензионное программное обеспечение)*

2.21.41.	Электронные учебные пособия по учебному предмету технология
2.21.42.	Комплект учебных видео фильмов

<b>Часть 2. Домоводство (кулинария)</b>		
<i>Специализированная мебель и системы хранения</i>		
2.21.43.	Доска классная	
2.21.44.	Стол учителя	
2.21.45.	Стол учителя приставной	
2.21.46.	Кресло для учителя	
2.21.47.	Стол ученический двухместный регулируемый по высоте	
2.21.48.	Стул ученический поворотный с регулируемой высотой	
2.21.49.	Шкаф для хранения с выдвигающимися полками	
2.21.50.	Шкаф для хранения учебных пособий	
2.21.51.	Система хранения и демонстрации таблиц и плакатов	
2.21.52.	Мебель кухонная	
2.21.53.	Стол обеденный с гигиеническим покрытием	
2.21.54.	Табурет обеденный	
<i>Технические средства обучения (рабочее место учителя)</i>		
2.21.55.	Интерактивный программно-аппаратный комплекс	
2.21.56.	Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение	
2.21.57.	Планшетный компьютер учителя	
2.21.58.	Многофункциональное устройство	
2.21.59.	Документ-камера	
2.21.60.	Акустическая система для аудитории	
2.21.61.	Сетевой фильтр	
<i>Лабораторно-технологическое оборудование</i>		
2.21.62.	Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория	
2.21.63.	Электроплита с духовкой	
2.21.64.	Вытяжка	
2.21.65.	Холодильник	
2.21.66.	Микроволновая печь	
2.21.67.	Миксер	
2.21.68.	Мясорубка электрическая	
2.21.69.	Блендер	
2.21.70.	Чайник электрический	
2.21.71.	Весы настольные электронные кухонные	
2.21.72.	Комплект столовых приборов	
2.21.73.	Набор кухонных ножей	
2.21.74.	Набор разделочных досок	
2.21.75.	Набор посуды для приготовления пищи	
2.21.76.	Набор приборов для приготовления пищи	
2.21.77.	Сервиз столовый на 6 персон.	
2.21.78.	Сервиз чайный на 6 персон	
2.21.79.	Сервиз кофейный на 6 персон	
2.21.80.	Стакан мерный для сыпучих продуктов и жидкостей	
2.21.81.	Терка	
<i>Демонстрационные учебно-наглядные пособия</i>		
2.21.82.	Комплект таблиц демонстрационных по кулинарии	<b>ОЧЕНЬ СТАРЫЕ</b>
2.21.83.	Комплект учебных пособий и справочников по кулинарии	
<i>Электронные средства обучения (CD, DVD, видеофильмы, интерактивные плакаты, лицензионное программное обеспечение)</i>		
2.21.84.	Электронные учебные пособия по учебному предмету технология	
2.21.85.	Комплект учебных видео фильмов	

**СЕРЫМ ЦВЕТОМ ВЫДЕЛЕНО, ЧТО ЕСТЬ В НАЛИЧИИ В КАБИНЕТЕ.**