

Муниципальное образование Белоглинский район, село Новопавловка
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №16 Белоглинского района»

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
от 31.08. 2022 года протокол №1
Председатель _____ Хрулева Л.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

Уровень образования (класс) основное общее образование 5-8 классы

Количество часов 238

Учитель Зинченко Галина Ивановна

Программа разработана на основе ФГОС основного общего образования;
основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ
№16; Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-8 класс: проект.
М. Просвещение, 2010г (стандарты второго поколения).

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного стандарта общего образования (ФГОС) и Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 класс: проект.- М.: Просвещение, 2010.- (Стандарты второго поколения).

Основной *целью* изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

роль учебного предмета в достижении обучающимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы школы

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры, труда подрастающих поколений, становления системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистических и прагматических ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащиеся должны овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основных наук.

подходы образовательной организации к составлению части программы, формируемой участниками образовательного процесса

В связи с перераспределением времени между разделами, с учетом недостаточной материально – технической базой и ввиду несоответствия с ООП школы раздел «Технологии животноводства» (примерная программа предусматривает 38 часов), «Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве» (примерная программа предусматривает 32 часа) в комбинированной программе уменьшен объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии до 12 часов «Технологии животноводства», до 6 часов «Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве».

Темы рабочей программы способствуют формированию регулятивных универсальных учебных действий (УУД) путем приобретения навыков самообучения, овладения технологическими приемами обработки материалов, усвоения правил ТБ.

В то же время усвоение первоначальных представлений о технологии, как предмете, обеспечивает развитие познавательных УУД; формирует представления о нравственном и созидательном значении труда в жизни человека и общества; о мире профессий и важности правильного выбора профессии, обеспечивает личностно-коммуникативное развитие ученика.

2. Общая характеристика учебного предмета

роль и значимость предмета с точки зрения целей общего образования (с опорой на концепцию соответствующего ФГОС)

С опорой на концепцию соответствующего ФГОС, современных требований к выпускнику в результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам

труда.

В результате изучения технологии ученик

независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
 - выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
 - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
 - соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
 - осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
 - находить и устранять допущенные дефекты;
 - проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
 - планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
 - распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
 - формирования эстетической среды бытия;
 - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
 - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 - изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
 - контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
 - выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
 - оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
 - построения планов профессионального образования и трудоустройства.

преимущество при изучении данного предмета, курса в начальной и основной школе

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

3. Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

классы, в которых планируется освоение данной рабочей программы и количество часов, выделяемое на освоение программы

Освоение данной рабочей программы планируется

класс	5	6	7	8	9
часы	2	2	2	1	-
итого	68	68	68	34	-

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

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

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

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

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

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

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
 - контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
 - выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
 - примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

5. Содержание учебного предмета

«Сельскохозяйственные технологии»

1. Технологии растениеводства 40 ч.

Технология выращивания овощных и цветочно – декоративных культур. Технологии выращивания плодовых и ягодных культур. Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Профессиональное образование и профессиональная карьера.

2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве 14 часов. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Исследования социальной направленности.

3. Технологии животноводства 7 часов. Основы птицеводства выращивания молодняка сельскохозяйственной птицы. Основы молочного скотоводства. Кролиководство. Организация домашней животноводческой мини – фермы. Профессиональное образование и профессиональная карьера.

4. Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве 4 часа. Опытническая работа в животноводстве. Исследования социальной направленности.

«Технологии ведения дома»

1. Кулинария 24 ч. Санитария и гигиена Физиология питания Блюда из яиц бутерброды, горячие напитки Блюда из овощей Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Блюда из птицы Блюда из мяса Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Заправочные супы Изделия из теста Сервировка стола. Этикет Приготовление обеда в походных условиях

2. Создание изделий из текстильных материалов 72 ч. Свойство текстильных материалов Элементы машиноведения Конструирование швейных изделий Моделирование швейных изделий

Технология изготовления швейных изделий **Художественные ремесла 40 ч** Декоративно – прикладное искусство Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства Лоскутное шитье Роспись ткани Вязание крючком Вязание на спицах

Оформление интерьера 8 ч. Интерьер кухни столовой Интерьер жилого дома

Комнатные растения в интерьере **Электротехника 3 ч.** Бытовые электроприборы **Современное производство и профессиональное самоопределение 3 ч.** Сфера производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

Технологии исследовательской и опытнической деятельности 23 ч. Исследовательская и созидательная деятельность

Таблица тематического распределения количества часов

№ п/п	Разделы, темы	Количество часов			
		Рабочая программа по классам			
		5кл.	6кл.	7кл.	8кл.
	«Сельскохозяйственные технологии»				
1	Технологии растениеводства 40 ч.	12	12	12	4
1.1	Технология выращивания овощных и цветочно – декоративных культур	12	-	-	-
1.2	Технологии выращивания плодовых и ягодных культур	-	12	-	-
1.3	Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте	-	-	12	-
1.4	Организация производства продукции	-	-	-	2

	растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве				
1.5	Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
2	Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве 14 часов	4	4	4	2
2.1	Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения	2	2	2	-
2.2	Исследования социальной направленности	2	2	2	2
3	Технологии животноводства 7 ч.	1	1	1	4
3.1	Основы птицеводства выращивания молодняка сельскохозяйственной птицы	1	-	-	-
3.2	Основы молочного скотоводства	-	1		-
3.3.	Кролиководство	-	-	-	2
3.4.	Организация домашней животноводческой мини – фермы	-	-	1	-
3.5	Профессиональное образование и профессиональная карьера 2	-	-	-	2
4	Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве 4 ч.	1	1	1	1
4.1	Опытническая работа в животноводстве	1			
4.2	Исследования социальной направленности	-	1	1	1
	«Технологии ведения дома»				
1.	Кулинария 24 ч.	8	8	8	-
1.1	Санитария и гигиена	1	-	-	-
1.2.	Физиология питания	1	-	-	-
1.3	Блюда из яиц бутерброды, горячие напитки	2	-	-	-
1.4	Блюда из овощей	2	-	-	-
1.5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
1.6	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	2	-	-
1.7	Блюда из птицы	-	1	-	-
1.8	Блюда из мяса	-	1	-	-
1.9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
1.10	Заправочные супы	-	2	-	-
1.11	Изделия из теста	-	1	2	-
1.12	Сервировка стола. Этикет	-	1	2	-
1.13	Приготовление обеда в походных условиях	-	-	2	-
2	Создание изделий из текстильных материалов 72 ч.	24	24	24	-
2.1	Свойство текстильных материалов	2	2	2	-
2.2	Элементы машиноведения	2	2	2	-
2.3	Конструирование швейных изделий	2	2	2	-
2.4	Моделирование швейных изделий	2	2	2	-
2.5	Технология изготовления швейных изделий	16	16	16	-
3.	Художественные ремесла 40 ч.	10	10	10	10
3.1	Декоративно – прикладное искусство	2	-	10	6
3.2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства	2	-	-	-

3.3	Лоскутное шитье	6	-	-	-
3.4	Роспись ткани	-	-	-	4
3.5	Вязание крючком	-	6	-	-
3.6	Вязание на спицах	-	4	-	-
4	Оформление интерьера 8 ч.	2	2	2	2
4.1	Интерьер кухни столовой	2	-	-	-
4.2	Интерьер жилого дома	-	-	-	2
4.3	Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
5	Электротехника 3 ч.	-	-	-	3
3.1	Бытовые электроприборы	-	-	-	3
6	Современное производство и профессиональное самоопределение 3 ч.	-	-	-	3
6.1	Сфера производства, профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	3
7	Технологии исследовательской и опытнической деятельности 23 ч.	6	6	6	5
7.1	Исследовательская и созидательная деятельность 9	6	6	6	5
	Итого : 238	68	68	68	34

6. Тематическое планирование с определением основных видов деятельности обучающихся

Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветочно – декоративных культур (12)	<p>Направления растениеводства. Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно – декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Способы размножения растений.</p> <p>Почва, ее плодородие, охрана почв. Обработка почвы, необходимое оборудование и инструменты, посевы и посадки. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Приемы ухода за растениями, фенологические наблюдения. Использование удобрений. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Механизация</p>	<p>Планировать весенние и осенние работы на учебно – опытническом участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей , проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными,</p>

	<p>растениеводства. Севообороты. Технологии и средства защиты культурных растений от болезней и вредителей. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений. Учет урожая. Способы хранения урожая овощей, клубней, луковиц, семенников двулетних овощных культур. Подзимние посевы и посадки</p>	<p>анализировать допущенные ошибки. Профессиональное самоопределение.</p>
<p>Тема 2. Технологии выращивания плодовых и ягодных культур (12 часов)</p>	<p>Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, технологии выращивания ягодных растений</p>	<p>Осваивать общие приемы выращивания травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценки их состояния, выбраковки, подготовки к зиме, выбирать экземпляры и заготавливать материал для размножения, заготавливать участок и посадки</p>
<p>Тема 3. Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте (12 часов)</p>	<p>Технология выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Основные культуры региона. Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей</p>	<p>Выбирать культуры для выращивания рассадным способом и в защищенном грунте, знакомиться с устройством простых сооружений защищенного грунта, последовательностью и правилами выполнения основных технологических приемов выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте</p>
<p>Тема 4. Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве (2 часа)</p>	<p>Понятие об организации и о планировании технологической деятельности а растениеводстве. Расчет основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве, маркетинге.</p>	<p>Определять определенный объем производства продукции и рассчитывать площадь под культуры с учетом потребностей семьи, определять планируемый доход, прибыль. Составлять план размещения культур на участке с учетом севооборотов. Оценивать возможности реализации излишков растениеводческой продукции в регионе.</p>
<p>Тема 5. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 часа)</p>	<p>Современные профессии в растениеводстве. Представление о региональном рынке труда в сельскохозяйственной сфере. Возможности построению карьеры в сельскохозяйственной сфере.</p>	<p>Знакомиться с профиограммами профессией растениеводства. Оценивать свои склонности и способности. Строить профессиональные планы</p>

Раздел 2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве (14 ч.)		
Тема 1 . Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения (6 ч)	Выявление и формулировка проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции на учебно - опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, местных фермерских хозяйствах. Выбор и обоснование темы опыта.	Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, разрабатывать форму дневника наблюдений, осуществлять посев и посадку, уход за растениями, проведение наблюдений, уборку и учет урожая, анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.
Тема.2. Исследования социальной направленности. (8 ч)	Выбор тем исследований на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг в сфере растениеводства, потребностей школьных кабинетов наглядных пособий, 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.	Изучать эффективность применения имеющихся ручных орудий труда на учебно – опытном участке, выявлять потребности в совершенствовании 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, проводить коллективный анализ и оценку возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда. Собирать информацию об урожайности основных сельскохозяйственных культур в личном подсобном хозяйстве своего села и оценивать эффективность производства основных видов растениеводческой продукции. Анализировать проблемы. Выбирать и обосновывать тему исследования по повышению культуры растениеводства в личных подсобных хозяйствах села (распространение новых сортов и видов сельскохозяйственных культур.
Раздел 3. Технологии животноводства (7 ч)		
Тема. 1 Основы птицеводства. Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы (1 ч)	Животноводство и его структура. Понятие о технологии получения животноводческой продукции. Птицеводство. Биологические и хозяйственные особенности основных видов сельскохозяйственной птицы. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной птицы.	Выделять основные элементы технологий выращивания молодняка сельскохозяйственной птицы и выполнять подготовку кормов и кормление; заготовку дикорастущих растений для подкормки; изготовление кормушек и поилок , устройств для обогрева; инкубацию.

		Знакомиться с современными технологиями животноводства (экскурсия на ближайшие животноводческие фермы)
Тема 2.Основы молочного скотоводства (1ч.)	Крупный и мелкий рогатый скот. Основные породы. Понятие о технологическом цикле производства молока, кормление молочного скота. Ручное доение , первичная обработка молока на ферме.	Осваивать основные технологические приёмы в молочном скотоводстве: ручное доение , первичную обработку молока, ведение простейшего зоотехнического учета, уход за молодняком.
Тема 3.Кролиководство (2 ч.)	Биологические особенности и условия содержания кроликов. Кормление. Требования к кормам. Понятие о классификации кормов, их питательности. Составление рационов по образцам, правила замены кормов в рационе. Размножение кроликов. Наиболее распространенные болезни . их признаки и профилактика.	Осуществлять уход за кроликами. Их кормление. Изготавливать поилки и кормушки,проводить заготовку кормов. Составлять рационы. Рассчитывать годовой запас кормов.Взвешивать и измерять животных, оценивать экстерьер. Отбирать и подбирать животных для размножения.
Тема 4. Организация животноводческой мини –фермы (1ч.)	Технология производства животноводческой продукции; содержание, кормление, разведение, ветеринарная защита, получение продукции; план создания животноводческой фермы. Источники информации по животноводству.	Описывать технологию производства животноводческой продукции на небольшой ферме. Находить и анализировать технологическую информацию в литературе по животноводству
Тема 5.Профессиональное образование и профессиональная карьера (2ч)	Профессии в животноводстве, их востребованность в регионе. Перспективы изменения характера труда в животноводстве Траектория получения профессионального образования	Изучатьпрофессиограммы животноводческих профессий. Проводить самодиагностику
Раздел 4. Опытническая и исследовательская деятельность в животноводстве (4 ч)		
Тема 1. Опытническая работа в животноводстве (1)	Правила поведения опытов с животными. Комплектование опытов работной и контрольной групп. Проведение наблюдений, их фиксация, ведение дневников наблюдений. Особенности проведения опытов по кормлению и условиям содержания животных.	Выбирать тему опыта на основе анализа потребностей школьной фермы или личных подсобных хозяйств. Отбирать животных, составлять план опыта, разрабатывать форму дневника наблюдений. Проводить наблюдения, обсуждать результаты опыта, формулировать выводы и рекомендации.
Тема 2. Исследования социальной направленности (3 ч)	Возможные пути выявления проблем, сбора необходимой информации. Проведение социологических мини-опросов и маркетинговых исследований. Простейшие экономические расчеты в животноводстве.	Собирать информацию и выявлять проблемы, связанные с производством животноводческой продукции в семье, в личных подсобных хозяйствах своего села, на школьной ферме. Выбирать темы и разрабатывать план исследований (структура животноводства в приусадебных хозяйствах, оценка экономической эффективности

		производства основных продуктов животноводства в личных хозяйствах, анализ породного состава и рекомендации по его улучшению, рекомендации по повышению качества животноводческой продукции и т.д.)
Направление «Технологии ведения дома» Раздел 1. Кулинария 24		
Тема 1. Санитария и гигиена (1 ч)	<p>Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.</p> <p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.</p> <p>Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>Оказывать первую помощь при ожогах и порезах</p>
Тема 2. Физиология питания (1 ч)	<p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.</p> <p>Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.</p> <p>Составление рациона здорового питания с</p>	<p>Изучать основы физиологии питания человека.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p> <p>Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории.</p> <p>Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях</p>

	<p>применением компьютерных программ. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органо-лептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях</p>		
<p>Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки (2 ч)</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.</p> <p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.</p> <p>Требования к качеству готовых напитков</p>	<p>Изучать способы определения свежести яиц.</p> <p>Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.</p> <p>Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе</p>	

<p>Тема 4. Блюда из овощей (2 ч)</p>	<p>Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями</p>	<p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
--------------------------------------	---	--

	<p>зелени.Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование).</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.</p> <p>Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	
<p>Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)</p>	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.</p> <p>Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.</p> <p>Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления</p>	<p>Определять качество молока органо-лептическими и лабораторными методами.</p> <p>Готовить молочный суп или молочную кашу.</p> <p>Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога.</p> <p>Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>

<p>Тема 6. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)</p>	<p>Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.</p> <p>Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.</p> <p>Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов.</p> <p>Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Разделять соленую рыбу.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинным способами.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>
<p>Тема 7. Блюда из птицы (1 ч)</p>	<p>Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций.</p> <p>Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы.</p> <p>Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу.</p> <p>Сервировать стол к обеду.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд</p>
<p>Тема 8. Блюда из мяса (1 ч)</p>	<p>Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.</p>	<p>Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса.</p> <p>Определять качество мяса органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную</p>

	<p>Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.</p> <p>Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу</p>	<p>обработку мяса.</p> <p>Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.).</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Готовить натуральную рубленую массу из мяса.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций.</p> <p>Проводить самооценку качества приготовленного блюда по картам контроля.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Планировать время на приготовление выбранного блюда</p>
<p>Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)</p>	<p>Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.</p> <p>Способы варки макаронных изделий.</p> <p>Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p> <p>Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий.</p> <p>Определять консистенцию блюда</p>
<p>Тема 10. Заправочные супы (2 ч)</p>	<p>Значение супов в рационе питания.</p> <p>Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.</p> <p>Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах.</p> <p>Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу</p>	<p>Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа.</p> <p>Определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон для заправочного супа.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.</p> <p>Готовить и оформлять заправочный суп.</p> <p>Определять консистенцию супа.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Рассчитывать калорийность пригото-</p>

		ленных блюд
Тема 11. Изделия из теста (3 ч)	<p>Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.</p> <p>Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.</p> <p>Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.</p> <p>Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.</p> <p>Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий.</p> <p>Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.</p> <p>Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности)</p>	<p>Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку муки.</p> <p>Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников.</p> <p>Готовить вареники с начинкой.</p> <p>Готовить тесто для блинов.</p> <p>Выпекать блины.</p> <p>Готовить пресное слоеное тесто.</p> <p>Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста.</p> <p>Готовить песочное тесто.</p> <p>Выпекать изделия из песочного теста.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p> <p>Составлять рецептурный альбом блюд из теста</p>
Тема 12. Сервировка стола. Этикет (3 ч)	<p>Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.</p> <p>Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.</p> <p>Эстетическое оформление стола.</p> <p>Освещение и музыкальное оформление.</p> <p>Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.</p> <p>Приглашения и поздравительные открытки</p>	<p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола.</p> <p>Подбирать столовое белье для сервировки.</p> <p>Подбирать столовую посуду и приборы.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола.</p> <p>Составлять меню.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину.</p> <p>Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам).</p> <p>Овладевать навыками эстетического оформления стола.</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p> <p>Выполнять проект «Праздничный стол»</p>
Тема 13. Приготовление обеда в	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности	Рассчитывать количество и состав продуктов для похода.

<p>походных условиях (2 ч)</p>	<p>продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды</p>	<p>Контролировать качество воды из природных источников. Подготавливать природную воду к употреблению. Готовить пищу в походных условиях. Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе</p>
<p><i>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (72 ч)</i></p>		
<p>Тема 1. Свойства текстильных материалов (6 ч)</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях</p>	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований</p>
<p>Тема 2. Элементы машиноведения (6 ч)</p>	<p>Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида</p>	<p>Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой. Анализировать причины возникновения</p>

	<p>ткани.</p> <p>Устройство челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.</p> <p>Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.</p> <p>Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда</p>	<p>дефектов машинной строчки и находить способы их устранения.</p> <p>Чистить и смазывать швейную машину.</p> <p>Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда</p>
<p>Тема 3. Конструирование швейных изделий (6 ч)</p>	<p>Классово-социальное положение человека и его отражение в costume. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.</p> <p>Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.</p> <p>Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий</p>	<p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов.</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Рассчитывать количество ткани на изделие.</p> <p>Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)</p>
<p>Тема 4. Моделирование швейных изделий (6 ч)</p>	<p>Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.</p> <p>Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.</p> <p>Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки</p>	<p>Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов.</p> <p>Находить информацию о современных направлениях моды.</p> <p>Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды.</p> <p>Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.</p> <p>Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.</p> <p>Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.</p>

	<p>из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.</p> <p>Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ</p>	<p>Подбирать цветовую гамму в costume с учетом индивидуальных особенностей человека.</p> <p>Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p> <p>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою</p>
<p>Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (48 ч)</p>	<p>Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> — обработка деталей кроя; — обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины; — обметывание швов ручным и машинным способами; — обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия; — обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; — обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. <p>Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.</p> <p>Контроль качества готового изделия</p>	<p>Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p>Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p>Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</p>
<p><i>Раздел 3. Художественные ремесла (40 ч)</i></p>		
<p>Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (18 ч)</p>	<p>Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев.</p> <p>Анализировать особенности декоративного искусства народов России.</p> <p>Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона.</p>

	<p>приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ. Посещать музей этнографии</p>
<p>Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)</p>	<p>Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов</p>	<p>Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др. Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам</p>
<p>Тема 3. Лоскутное шитье (6 ч)</p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов</p>	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волоконного состава. Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы</p>
<p>Тема 4. Роспись ткани (4 ч)</p>	<p>История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания.</p>	<p>Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Посещать музей</p>

	<p>Особенности построения композиции в узелковом батике.</p> <p>Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.</p> <p>Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды</p>	
Тема 5. Вязание крючком (6 ч)	<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись</p>	<p>Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты.</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы крючком</p>
Тема 6. Вязание на спицах (4 ч)	<p>Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий</p>	<p>Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платьев.</p> <p>Подбирать спицы и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы и изделия на спицах</p>
<i>Раздел 4. Оформление интерьера (6 ч)</i>		
Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)	<p>Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.</p> <p>Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.</p> <p>Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления</p>	<p>Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.</p> <p>Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.</p> <p>Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.</p> <p>Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой</p>

<p>Тема 2. Интерьер жилого дома (2 ч)</p>	<p>Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.</p> <p>Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.</p> <p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи</p>	<p>Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.</p> <p>Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий.</p> <p>Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.</p> <p>Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты</p>
<p>Тема 3. Комнатные растения в интерьере (2 ч)</p>	<p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов</p>	<p>Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.</p> <p>Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями</p>
<p><i>Раздел 5. Электротехника (3 ч)</i></p>		
<p>Тема 1. Бытовые Электроприборы (3 ч)</p>	<p>Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.</p> <p>Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.</p> <p>Общие сведения о новых электро-</p>	<p>Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</p> <p>Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.</p> <p>Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>

	<p>физических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников</p>	
<p><i>Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение (3 ч)</i></p>		
<p>Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера (3 ч)</p>	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования</p>	<p>Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников. Знакомиться с технологической культурой современного производства. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями. Находить информацию о возможностях получения профессионального образования. Посещать предприятие легкой промышленности</p>
<p><i>Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности(24ч)</i></p>		
<p>Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (24 ч)</p>	<p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация</p>	<p>Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декоративными растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготавливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности</p>

7. Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса:

- печатные пособия;
- экранно-звуковые пособия
- технические средства обучения (средства ИКТ);
- цифровые образовательные ресурсы;
- натуральные объекты;
- демонстрационные пособия;
- натуральный фонд.

Список учебников

1. **Учебник «Технология» 5 класс.** Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф». 2013 г.
2. **Учебник «Технология» 6 класс.** Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф». 2014 г.
3. **Учебник «Технология» 7 класс.** Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф». 2015 г.
4. **Учебник «Технология» 8 класс.** Авторы Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф». 2016 г..

8. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Индустриальные технологии /в 5-7 классах/

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника/ в5-8 классах/

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (электрические цепи с элементами электроники и автоматики).

Сельскохозяйственные технологии

Технологии растениеводства /5-8 классах/

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые 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 учётом севооборотов.

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 объём 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 своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Технологии животноводства / 5-7 классах/

Выпускник научится:

- осуществлять простейшие технологические процессы сезонного получения животноводческой продукции (выращивание и откорм молодняка сельскохозяйственной птицы, кроликов, овец и коз) в летний период;
- понимать структуру полного технологического цикла получения животноводческой продукции и значение каждого элемента технологии (содержание животных, кормление, разведение, ветеринарная защита, непосредственное получение продукции: доение, стрижка шерсти, сбор яиц и др.);
- находить необходимую информацию и выполнять простые расчёты, связанные с получением животноводческой продукции (размер поголовья, площадь помещения, необходимое количество кормов и др.);
- оценивать влияние технологических процессов животноводства на окружающую среду и здоровье человека.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять с помощью учебной и справочной литературы простые рационы кормления, определять необходимое количество кормов;
- находить и анализировать информацию о проблемах животноводства в своём селе, формулировать на её основе темы проектов социальной направленности.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности /5-8 классах/

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Современное производство и профессиональное самоопределение /5-8 классах/

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел 1. «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. Выпускник получит возможность научиться:
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- 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.

Раздел 2. «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 приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; ■ определять основные стили одежды и современные направления моды.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Индустриальные технологии /в 5-7 классах/

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел 3. «Художественные ремёсла»

- изготавливать образцы и поделки с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, пользоваться технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку. Выпускник получит возможность научиться:
- выполнять несложные приёмы обработки материалов ;
- определять и исправлять дефекты изделий;
- выполнять художественную отделку , выполнять приёмы декоративно-прикладного творчества;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании эскизов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел 4. «Оформление интерьера».

- самостоятельно планировать и составлять дизайн кухни, столовой, жилого дома;
- планировать размещение цветов в интерьере дома

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов растений в условиях домашнего интерьера на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- находить и анализировать информацию о своём доме , формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Учебно – методическое обеспечение

1. Поливанова К., Проектная деятельность школьников. Просвещение, 2011 г
2. Байбородова Л. , Серебренников Л. Проектная деятельность школьников в разновозрастных группах. ФГОС. Просвещение, 2013 г
3. Иванов А ,Чистякова С , Третьякова С. Сборник программ. Исследовательская и проектная деятельность Социальная деятельность. ФГОС. Просвещение, 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
методического объединения
учителей гуманитарного направления
СОШ №16

от _____ 2022 г. №1

_____ Приходько Н.П.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
_____ Черненко Г.В.

_____ 2022 год

	Защита проекта	1	
8	Выводы и научное прогнозирование.	3	<p>Научатся анализировать результаты своей работы, понимать межпредметные связи, выявлять неосуществленные идеи, темы, определять достижения и нерешенные проблемы, выявлять скрытые ресурсы. возможные пути перехода к работе над следующим проектом.</p>
	Перспективы продолжения работы над проектом	1	
	Возможные пути перехода к работе над следующим проектом	1	
	Заключительное занятие	1	
	Итого:	3	
		4	