Министерство просвещения Российской Федерации

Департамент образования Вологодской области

Управление образования администрации Верховажского муниципального округа Вологодской области

МБОУ «Верховажская средняя общеобразовательная школа

имени Я.Я.Кремлёва»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  Председатель педагогического совета школы Г.И.Воробьева  протокол № 10от 30.08.2023 г | **«Согласовано»**  Председатель методического совета школы  подпись ЗНВЗам. директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В.Зобнина  Протокол №5 от 30.08.2023  . | **«Утверждаю»:**  печать2Директор МБОУ  «Верховажская средняя школа  имени Я.Я. Кремлева»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.И.Воробьёва  Приказ № 53 от 30.08.2023г. |

**Рабочая программа**

**к учебнику под редакцией**

**Синица Н.В., Симоненко В.Д.**

**«Технология. Технологии ведения дома».**

**5-8 класс**

**2023 г.**

**Введение**

Рабочая программа по **технологии** для 5-8 классов составлена на основе:

* Федерального государственного образовательного стандарта общего образования;
* Требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте, общего образования второго поколения;
* Требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте, общего образования второго поколения;
* Примерной программы основного общего образования по технологии;
* Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Верховажская средняя общеобразовательная школа имени Я.Я. Кремлёва»;
* Программы развития и формирования универсальных учебных действий;
* Данная программа ориентирована на используемые учебники:

Н.В. Синица, В.Д.Симоненко « Технология. Технологии ведения дома»5 классУчебник для общ-ыхорганизаций»(.М.:Вентана Граф).

Н.В. Синица, В.Д.Симоненко « Технология. Технологии ведения дома»6 классУчебник для общ-ыхорганизаций»(.М.:Вентана Граф).

Н.В. Синица, В.Д.Симоненко « Технология. Технологии ведения дома»7 классУчебник для общ-ыхорганизаций»(.М.:Вентана Граф).

Н.В. Синица, В.Д.Симоненко « Технология. Технологии ведения дома»8классУчебник для общ-ыхорганизаций»(.М.:Вентана Граф).

«Трудовое обучение»С.-х:Проб.учеб.пособие для 5-7 кл.средней школы/З.А.Клепинина,В.С.Капралова,Д.И.Трайтакова-М.:Просвещение,1982-192 с.ил.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Россий­ской Федерации отводит на этапеосновногообщего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов*.[[1]](#footnote-1)\**

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Программы обеспечивают преемственность содержания по основным линиям: «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология ведения дома» и т.д..

Обучение школьников строится на основе конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Содержание программ по всем направления образовательной области «Технология»

Предусматривает включение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура и эстетика труда.
* получение, обработка, хранение и использование информации.
* основы черчения, графики, дизайна.
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства
* знакомство с миром профессии, выбор учащимися жизненных профессиональных планов
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека.
* проектная деятельность
* история, перспективы и социальные последствия развития технологий и техники.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

Обоснование тематики содержания учебной программы в части реализации национально-регионального компонента:

В связи с особенностями преподавания предмета в 2016-2020 г. учебном году и учетом новых тенденций в обновлении содержания образования национально-региональный компонент реализуется в рамках разделов «Растениеводство», «Рукоделие», «Материаловедение», «Технология обработки ткани», «Кулинария» *по теме «Фартук в национальном костюме народов Севера»* в течение учебного года в объёме - 7 часов.

**В период чрезвычайных ситуаций, погодных условий, введения карантинных мероприятий по заболеваемости гриппом, ОРВИ и другими инфекционными заболеваниями, образовательный процесс по данному учебному предмету осуществляется с использованием дистанционных технологий, «электронных дневников», социальных сетей и других форм.**

При необходимости в течение учебного года учитель может вносить в программу коррективы: изменять последовательность уроков внутри темы, переносить сроки контрольных работ и др., имея на это объективные причины.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

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

***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 по строение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного
* ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также 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.

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение обучающимися совокупности знаний по теории (понятия и термины),практике (способы и технологии выполнения изделий) , способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции , выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями, что обусловливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий(УУД).

***Метапредметные результаты освоения учащимися***

*Познавательные УУД:*

* 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;
* 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 также 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;
* моделирование художественного объекта труда и оптимальное планирование работ

**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;
* разработка вариантов рекламных 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 необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**Содержание учебного предмета 5 – 8 классы**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими, так и лабораторными методами. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и крае обмёточных машин.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В разделе «Художественные ремесла» включены технологии вышивки крестом, гладью , лентами; вязание крючком, на спицах, лоскутное шитье.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с обще учебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

В виду возможностей образовательного учреждения, местных социально экономических условий в содержание образовательной программы включен раздел **«Сельскохозяйственные технологии**», включающий в себя раздел «Растениеводство». Комплексный учебный план составлен с учетом сезонности сельскохозяйственных работ. Целью данного раздела является формирование у школьников представления о выращивании растений как целостного технологического процесса получения продукции. У учащихся формируется сельскохозяйственная грамотность, которая подразумевает освоение технологий наиболее распространенных в нашем регионе. Для выполнения программы в школе имеется необходимая учебно-материальная база: учебно -опытный участок, сельскохозяйственная техника.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений РФ отводит на этапе общего образования 18 часов в год,в каждом классе,в том числе:осенний период 8 часов,весенний период-10 часов.Для закрепления полученных знаний в течении учебного года проводится производственная практика на УОУ согласно возрастным возможностям:

5 класс-18 час.

6 класс-24 часа

7 класс-30 часов

В старших классах( 8,10 класс) летняя производственная практика проводится в форме трудовых бригад по различным направлениям.

График летней практики составляется и утверждается администрацией и директором школы

Основным видом деятельности учащихся является проектная деятельность.

В течение учебного года выполняют проект по каждому разделу из содержания программы. Учащиеся изучают основной теоретический материал по каждому разделу, осваивают необходимый минимум технологических операций, который в дальнейшем позволит выполнить творческий проект.

Новизной данной программы является использование ИКТ технологий,позволяющих расширить кругозор за счет обращений к различным источникам информации. Применении при выполнении текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, одежду,узоры и т.д., выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

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

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования

**Основное содержание программы.**

***Введение в предмет технология.***

***Проектные творческие работы. Правила техники безопасности.***

**Основные теоретические сведения.**

Технология: Основные темы и разделы. Проект. Основные этапы проекта. Правила техники безопасности. Правила санитарии и гигиена.

**Практические работы:** Выбор темы и модели проекта.

**Варианты объектов труда.** Справочный материал.

***Раздел 1. Кулинария***

**Тема 1. Санитария и гигиена**

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

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
* Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в по­мещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Физиология питания**

* Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.
* Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.
* Физиологические основы рационального питания. Совре­менные данные о роли витаминов, минеральных солей и мик­роэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и мик­роэлементах.
* Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.
* Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздей­ствие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качест­ва пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отрав­лениях.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
* Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.
* Составление меню из малокалорийных продуктов.

***Варианты объекта труда*** Таблицы ,справочный материал

**Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

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

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Приготовление блюда из яиц.
* Выполнение эскизов художественного оформления бутер­бродов.
* Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

***Варианты объекта труда*** Омлет ,яичница, вареные яйца ,горячие напитки.

**Тема 4. Блюда из овощей**

* 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. Влияние ее 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 зелени.
* Значение и виды тепловой кулинарной обработки продук­тов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки раз­личных способов варки овощей.
* Изменение содержания витаминов и минеральных ве­ществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обра­ботки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.
* Приготовление салата из сырых овощей.
* Фигурная нарезка овощей для художественного оформле­ния салатов.
* Приготовление блюда из вареных овощей.

***Варианты объекта труда*** Эскизы оформления салата. Салаты из сырых и вареных овощей. Овощные гарниры.

**Проект «Воскресный завтрак»**

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

***Практические работы*:**

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку

Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами

Защита проекта.

***Варианты объектов труда*** Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

**Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продук­тов**

* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.
* Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.
* Технология приготовления молочных супов и каш. Посу­да для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.
* Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных из­делий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ку­линарные блюда из творога, технология их приготовления.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Приготовление молочного супа или молочной каши.
* Приготовление блюда из творога.
* Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

***Варианты объекта труда*** Молочный суп, каша, сырники; запеканка из творога.

**Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хра­нения и кулинарной обработки.
* Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.
* Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного ис­пользования.
* Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу­фабрикатов.
* Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами.
* Определение срока годности рыбных консервов.
* Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы.
* Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.
* Разделка соленой рыбы.
* Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
* Определение качества термической обработки рыбных блюд.

***Варианты объекта труда*** Блюда из вареной и жареной рыбы.

**Тема 7. Блюда из мяса**

* 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.
* Оборудование и инвентарь, применяемые для механичес­кой и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология при­готовления мясных блюд.
* Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.
* Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное упот­ребление. Способы определения качества .и птицы.
* 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.

***Примерная тема практической работы***

* Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.
* Определение качества термической обработки блюд из птицы.
* Определение качества мяса органолептическими методами.
* Определение качества мяса лабораторными методами.
* Приготовление мясных блюд (по выбору).
* Определение качества термической обработки мясных блюд.

***Варианты объекта труда*** Блюда из мяса и субпродуктов.

**Тема 8. Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий**

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

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

***Варианты объекта труда*** Каши, гарниры из круп и макаронные изделия.

**Тема 9. Заправочные супы**

* Значение супов в рационе питания. Технология приготов­ления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.
* Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформле­ние готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Расчет количества мяса и других продуктов для приготов­ления супа на 6—8 человек.
* Приготовление заправочного супа.

**Тема 10. Изделия из теста**

* Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков, тортов, пирожных. Пищевые разрыхлите­ли теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки изделий из теста, блины с начинками; оформление кондитерских изделий: крема, глазурь, помадки.
* Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания тес­та и выпечки. Подача кондитерских изделий к столу, оформление.
* Технология приготовления пресного, слоеного, песочного, бисквитного, заварного теста. Вли­яние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.
* Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Усло­вия выпекания изделий из различных видов теста, способы определения готовности.
* Рецептура и технология приготовления видов теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки и замеса теста. Инструмент и приспособления для приготовления теста.
* Фруктовые начинки и кремы, помадки для тортов и пирожных. Ароматизирование теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Фор­мование и выпечка изделий (температура выпечки, определение готовности).

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Приготовление вареников, чебуреков с начинкой.
* Выпечка блинов.
* Выпечка кондитерских изделий из различного вида теста.

**Тема 11. Сервировка стола. Этикет**

* Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами.
* Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.
* Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкаль­ное оформление. Культура использования звуковоспроизводя­щей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность
* визита.
* Приглашения и поздравительные открытки.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

**Тема 12. Приготовление обеда в походных условиях**

* Расчет количества и состава продуктов для похода. Обес­печение сохранности продуктов. Соблюдение правил санита­рии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных усло­виях.
* Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологи­ческие мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Расчет количества и состава продуктов для похода.
* Контроль качества воды из природных источников.

***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов***

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и химических 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. Краткие сведения об ассортименте тканей. Уход за изделиями из различных тканей.
* Механические, физические, технологические, эксплуата­ционные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых матери­алов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических во­локон в тканях.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Изучение свойств нитей основы и утка.
* Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.
* Распознавание ткани из хлопка, льна, шелка, шерсти, химических волокон.

**Тема 2. Элементы машиноведения**

* Классификация машин швейного производства по назна­чению, степени механизации и автоматизации. Характеристи­ки и области применения современных швейных, крае обмёточных и вышивальных машин.
* Бытовая швейная машина, ее технические характеристи­ки, назначение основных узлов. Виды приводов швейной ма­шины, их устройство, преимущества и недостатки.
* Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.
* Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.
* Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа меха­низма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.
* Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной ма­шиной.
* Назначение и конструкция различных современных при­способлений к швейной машине. Их роль в улучшении каче­ства изделий и повышении производительности труда.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Намотка нитки на шпульку.
* Заправка верхней и нижней нитей.
* Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.
* Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
* Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
* Устранение неполадок в работе швейной машины.
* Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

* Классово-социальное положение человека и его отраже­ние в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Совре­менные направления моды. **Народный костюм как основа в построении современных форм одежды**.
* Роль конструирования в выполнении основных требова­ний к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигу­ры человека. Системы конструирования одежды. Краткая ха­рактеристика расчетно-графической системы конструирова­ния. Основные точки и линии измерения фигуры человека.
* Последовательность построения чертежей основы швей­ных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необхо­димые для построения чертежей основы швейных изделий.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Выполнение эскизов национальных костюмов.
* Эскизная разработка модели одежды на осно­ве чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.
* Снятие мерок и запись результатов измерений.
* Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

**Тема 4. Моделирование швейных изделий**

* Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды ху­дожественного оформления швейных изделий.
* Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформле­ние народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.
* Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индиви­дуальных особенностей фигуры. Способы копирования вы­кройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.
* Поиск в Интернете современных моделей швейных изде­лий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и рас­чет количества ткани на изделие с применением компьютер­ных программ.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Моделирование изделия.
* Расчет количества ткани на изделие.
* Копирование выкройки из журнала мод, проверка и кор­рекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фи­гуры.
* Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изде­лия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

* Ручные стежки и строчки. Технология выполнения ма­шинных швов, их условные графические обозначения.
* Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисун­ка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкрой­ки на ткань.
* Правила выполнения следующих технологических опера­ций:
* обработка деталей кроя;
* обработка 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.
* Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и ис­правление дефектов.
* Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из нату­ральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.
* Подшивание низа изделия потайными подшивочными
* стежками.
* Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.
* Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.
* Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
* Обработка деталей кроя.
* Скалывание и сметывание деталей кроя.
* Проведение примерки, исправление дефектов.
* Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
* Влажно-тепловая обработка изделия.
* Определение качества готового изделия.

***Раздел 3. Художественные ремесла***

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

* 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 приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.
* Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вы­шивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.
* *Экскурсия в музей.*

**Тема 2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладногоискусства**

* 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.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
* Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.
* Зарисовка современных и старинных узоров и орнамен­тов.
* Создание композиции с изображением пейзажа для пан­но или платка по природным мотивам.

**Тема 3. Лоскутное шитье**

* Краткие сведения из истории создания изделий из лоску­та. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлени­ями современной моды. Виды узоров и особенности технологии их выполнения.
* 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.Виды отделок при окончательной обработке изделия.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).
* Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 4. Вязание крючком**

* 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.

***Примерная тема практической работы***

* Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Тема 5. Вязание на спицах**

* Ассортимент изделий, связанных 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.

***Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ***

* Вязание образцов и изделий на спицах.
* Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Тема 6. Вышивка крестом , гладью.**

* Краткие сведения из истории вышивки. Возможности вышивки, ее связь с направлениями современной моды. Виды узоров и особенности технологии их выполнения.
* Материалы для вышивки. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления. Виды отделок при окончательной обработке изделия.

***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

* Изготовление образцов вышивок
* Изготовление швейного изделия в технике вышивка. (закладка, игольница и др.)

***Раздел 4. Оформление интерьера***

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

* Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.
* 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.
* Декоративное оформление кухни изделиями собственногоизготовления.

***Примерная тема лабораторно-практической работы***

* Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

* 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.
* 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.
* 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.

***Примерная тема лабораторно-практической работы***

* Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

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

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Эскиз интерьера с комнатными растениями.
* Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

***Раздел 5. Электротехника***

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.
* 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.
* Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Изучение безопасных приемов работы с бытовым элект­рооборудованием.
* Рациональное размещение осветительных приборов и ро­зеток на плане квартиры.

***Раздел 6. Современное производство и профессиональное***

***самоопределение***

**Тема 1. Сферы производства, профессиональное об­разование и профессиональная карьера**

* 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.
* При изучении раздела программы «Семейная экономика» учащимися выполняются практические и исследовательские работы по выявлению организации и ведению семейного бюджета. При изучении темы «Бюджет семьи» школьники учатся применять экономические знания на практике при ведении домашнего хозяйства.
* Тема «Современное производство и профессиональноесамоопределение» знакомит учащихся с миром профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованностью на рынке труда. Учащиеся исследуют свои личные способности для профессионального самоопределения.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

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

***Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности***

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятель­ность**

* **Структура творческого проекта** (пояснительная записка, творческая работа- изделие, защита проекта).Правила оформления . Основные разделы: обоснование возникшей проблемы и потребности, схема обдумывания, банк идей ,эскизная проработка базового варианта, технология изготовления изделия, экономическое и экологическое обоснование, самооценка.
* **Практическая работа по проекту**. Конструкторский этап-разработка чертежей, эскизов, схем для изготовления изделия. Материал, инструменты, приспособления для работы. Правила техники безопасности. Санирано-гигиенические требования. Технология изготовления изделия. Контроль качества. Реклама. Самооценка.
* **Защита проекта**. Презентация проекта: Название ,его цель и задачи, обоснование выбора изделия, коротко о процессе проектирования, отметив положительные отрицательные моменты.Самоанализ проделанной работы.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного ис­кусства края.
* Изготовление изделия в различных техниках .
* Изготовление изделий декоративно-прикладного искус­ства для украшения интерьера.
* Оформление интерьера декоративными растениями.
* Организация и проведение праздника (юбилей, день рож­дения, Масленица и др.)
* Блюда национальной кухни для традиционных праздни­ков..
* Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народ­ных сказок.
* *Проекты социальной направленности.*

***Раздел 8. Сельскохозяйственные технологии.***

**Тема 1.Растениеводство. Осенние работы.**

* Основные направления растениеводства, полеводство ,овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство.
* Направление растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке.
* Понятие об урожае и урожайности
* Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве
* Ведущие овощные и цветочно- декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности
* Технология выращивания луковичных
* Профессии связанные с выращиванием овощей и цветов
* Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и *поддержания в них микроклимата*, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

* Уборка и учет урожая овощных культур,
* подготовка урожая к хранению, сбор семян,
* выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий,
* осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений),
* подзимний посев семян, посадка луковиц.
* Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений.

**Тема 2. Растениеводство. Весенние работы.**

* Размножение растений семенами.
* Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте.
* Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.
* Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торф перегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.
* Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур.
* Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур.

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

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

**Тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Кол-во часов по классам** | | | |
| **5** | **6** | **7** | **8** |
| Вводный урок | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ***Технологии домашнего хозяйства (8 ч)*** | ***2*** | ***2*** | ***2*** | ***2*** |
| 1.Интерьер кухни, столовой | 2 | - | - | - |
| 2. Интерьер жилого дома | - | 1 | - | - |
| 3. Комнатные растения дома | - | 1 | - | - |
| 4.Освещение жилого помещения.  Предметы искусства и коллекции в интерьере | - | - | 1 | - |
| 5. Гигиена жилища | - | - | 1 | - |
| 6. Экология жилища | - | - | - | 2 |
| ***Электротехника (4 ч)*** | ***1*** | ***-*** | ***1*** | ***-*** |
| 1.Бытовые электроприборы. Электромонтажные и сборочные технологии | 1 | - | - | - |
| 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики | - | - | 1 | - |
| **Разделы и темы программы** | **Кол-во часов по классам** | | | |
| **5** | **6** | **7** | **8** |
| ***Кулинария (48 ч)*** | ***12*** | ***10*** | ***10*** | ***8*** |
| Санитария и гигиена на кухне | 1 | - | - | - |
| Физиология питания | 1 | - | - |  |
| Блюда из яиц, бутерброды и горячие напитки | 4 | - | - | - |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | - | 2 | - | - |
| Блюда из овощей и фруктов | 4 | - | - | - |
| Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | - | - | - |
| Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | - | 2 | - | - |
| Блюда из мяса и птицы | - | 2 | - | - |
| Первые блюда | - | 2 | - | 2 |
| Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | - | 2 | - | 2 |
| Блюда из молока и кисломолочных продуктов | - | - | 4 | - |
| Сладкие блюда | - | - | 2 | - |
| Мучные изделия | - | - | 4 | 4 |
| Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | - | 2 | - | - |
| ***Создание изделий из текстильных материалов(86ч)*** | ***22*** | ***22*** | ***22*** | ***10*** |
| Свойства текстильных материалов | 4 | 2 | 2 | 2 |
| Конструирование швейных изделий | 4 | 2 | 2 | 2 |
| Моделирование швейных изделий | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Элементы машиноведения | 4 | 2 | 2 | 2 |
| Технология изготовления швейных изделий | 8 | 8 | 6 | 4 |
| ***Художественные ремесла (34 ч)*** | ***8*** | ***8*** | ***8*** | ***-*** |
| Декоративно-прикладное искусство | 1 | - | - | - |
| Лоскутное шитье | 1 | 1 | - |  |
| Вышивка лентами |  |  | 8 | - |
| Вязание крючком | - | 4 | - | - |
| Вязание спицами | - | 4 | - | - |
| Вышивание крестом, гладь. | 7 | - | - | - |
| ***Семейная экономика (6 ч)*** | ***-*** | ***-*** | ***-*** | ***6*** |
| 1. Бюджет семьи | - | - | - | - |
| ***Современное производство и профессиональное самоопределение (6 ч)*** | ***-*** | ***-*** | ***-*** | ***6*** |
| Сферы производства и разделение труда | - | - | - | 2 |
| Профессиональное образование и профессиональная карьера | - | - | - | 2 |
| ***Технологии творческой и опытнической деятельности (26 ч)*** | ***6*** | ***8*** | ***8*** | ***-*** |
| Исследовательская и созидательная деятельность | ***6*** | ***8*** | ***8*** | ***-*** |
| ***Сельскохозяйственные технологии ( 48 ч.)*** | ***16*** | ***16*** | ***16*** | ***-*** |
| Растениеводство .Весенние работы. | ***8*** | ***8*** | ***8*** | ***-*** |
| Растениеводство. Осенние работы. | ***10*** | ***10*** | ***10*** | ***-*** |
| **ВСЕГО: 272 часа** | **68** | **68** | **68** | **34** |
| **1 четверть ( 9 недель)** | **18** | **18** | **18** | **18** |
| **2 четверть ( 7 недель)** | **14** | **14** | **14** | **14** |
| **3 четверть ( 10 недель)** | **20** | **20** | **20** | **20** |
| **4 четверть ( 8 недель)** | **16** | **16** | **16** | **16** |

**Тематическое планирование.**

**5 класс.**

**Составила Саврасова НС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов |
|  | **Сельскохозяйственные технологии.**  **Растениеводство. Осенний период - 8 часов** |  |
| 1-2 | Особенности осенней обработки почвы .  ТБ на уроках сельскохозяйственного труда. | 1 |
| Пр. р Органические удобрения и их влияние на урожайность.  Уборка корнеплодов моркови . | 1 |
| 3-4 | Уборка и учет урожая корнеплодов свеклы. | 1 |
| Пр. р. Уборка корнеплодов свеклы. Подсчет урожая в делянке. | 1 |
| 5-6 | Уборка посевного и посадочного материала. | 1 |
| Пр.р Сбор семян цветочно-декоративных растений. | 1 |
| 7-8 | Значение компостов. | 1 |
| Пр.рУборка растительных остатков и закладка в компост. | 1 |
|  | **Художественные ремесла -8 ч** |  |
| 9-10 | Введение. ДПИ.Вышивка.  Инструменты, материалы, приспособления. Т Б | 1 |
| Технология выполнения простейших ручных стежков.  Пр.р Отработка стежков и запяливание ткани в пяльца. | 1 |
| 11-12 | Выполнение вышивки.  Пр. р.Выполнение вышивки с использованием ручных стежков. | 2 |
| 13-14 | Выполнение вышивки. | 2 |
| 15-16 | Выполнение вышивки.  Оформление изделия. | 2 |
|  | **Материаловедение- 4 ч** |  |
| 17-18 | Классификация текстильных волокон  Лабораторная работа: Определение состава ткани | 1  1 |
| 19-20 | Технология изготовления ткани. Виды переплетений  Пр.р Изготовление переплетения | 1  1 |
|  | **Элементы машиноведения-6 ч** |  |
| 21-22 | Бытовая шв.машина.Виды приводов.  Устройство шв.машины.Приемы работы . | 1  1 |
| 23-24 | Машинные строчки.Отработка навыков работы на швейной машине  Пр.р Выполнение машинных строчек на ткани | 1 |
| 25-26 | Машинные швы  Пр.р Выполнение образцов швов стачного,в подгибку с с/о,в подгибку з/с | 1  1 |
|  | **Конструирование- 4ч.Моделирование-2ч** |  |
| 27-28 | Виды одежды.Снятие мерок для построения выкройки фартука.  Пр.р Снятие мерок | 2 |
| 29-30 | Конструирование фартука.  Пр.р Построение чертежа,выкройки фартука | 2 |
| 31-32 | Моделирование.Виды моделирования.Техническое моделирование.  Пр.р Разработка эскизов фартука,описание модели. | 2 |
|  | **Технология изготовления швейных изделий** |  |
| 33-34 | Технология пошива фартука.Поузловая обработка | 6 |
| 35-36 | Подготовка ткани к раскрою.Раскрой.  Пр.р Подготовка ткани к раскрою.Выкраивание деталей швейного изделия. | 1  1 |
| 37-38 | Клеевая аппликация.Виды аппликаций.Технология выполнения клеевой аппликации.  Пр.р Оформление рисунка лоскутами тканей | 1  1 |
|  | **Технология домашнего хозяйства -3 ч**  **Электротехника-1ч** |  |
| 39-40 | Интерьер кухни,столовой.Оборудование кухни.  Пр.р Мини проект «Кухня моей мечты» | 1  1 |
| 41-42 | Благоустройство кухни.Санитарное состояние кухни.  Электротехника.Бытовые электроприборы на кухне. | 1  1 |
|  | **Кулинария-12ч** |  |
| 43-44 | Физиология питания.Санитарно гигиенические требования.  ТБ при работе на кухне  Пр.р Характеристика пит. веществ | 1  1 |
| 45-46 | Роль овощей в питании человека.  Первичная тепловая обработка овощей.  Пр.р Составление схемы приготовления салатов из варёных и сырых овощей | 1  1 |
| 47-48 | Блюда из сырых и варёных овощей,фруктов  Пр.р Приготовление салатов из сырых овощей. | 1  1 |
| 49-50 | Блюда из сырых и варёных овощей, фруктов  Пр.р Приготовление салатов из варёных овощей. | 1  1 |
| 51-52 | Блюда из яиц.  Пр.р Приготовление омлета ,яичницы-глазуньи. | 1  1 |
| 53-54 | Бутерброды и горячие напитки. Технология приготовления.  Пр.р Приготовление бутербродов и горячих напитков. | 2 |
| 55-56 | Творческий проект «Приготовление завтрака для всей семьи» | 1 |
| 57-58 | Создание портфолио достижений по предмету технология. | 1 |
| 59-60 | Защита портфолио достижений по предмету технология. | 2 |
|  | **Растениеводство.Весенний период-8 часов** |  |
| 59-60 | Весенняя обработка почвы. ТБ на уроках сельхоз.труда  Пр.р . Определение всхожести семян. Подготовка семян к посеву.  Наклеивание на ленту. | 1  1 |
| 61-62 | Подготовка лука-севка к посадке. Приготовление раствора. Замачивание лука-севка. | 1  1 |
| 63-64 | Весенняя обработка почвы с внесением удобрений.  Пр.р Рыхление почвы перед посадкой. | 1  1 |
| 63-64 | Назначение и устройство парников.Культуры выращиваемые в парниках.  Пр.р Посев семян огурца в парнике. | 1  1 |
| 66-68 | Посев цветочно-декоративных растений .Особенности выращив-ия  Пр.р Посев цветочно-декоративных растений.(космея,календула). | 1  1 |
| 69-70 | Значение компостов. Правила закладки в компост  Пр.р Уборка растительных остатков, закладка в компост. | 1  1 |

**5 КЛАСС**

**Составила Новикова ЕВ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Практическая работа** | **Кол- час** |
|  | **Растениеводство .Осенние работы.** |  | **8** |
| 1-2 | Особенности осенних работ на УОУ. ТБ | Уборка корней моркови и закладка их на хранение | 2 |
| 3-4 | Технология уборки овощных культур | Уборка корнеплодов свеклы | 2 |
| 5-6 | Технология работ в цветочно – декоративном отделе | Сбор семян цветов | 2 |
| 7-8 | Технология закладки компоста | Уборка растительных остатков | 2 |
|  | **Художественные ремесла** |  | **12** |
| 9-10 | Народные ремесла и промыслы в России | Определение особенностей различных видов ремесел | 2 |
| 11-12 | Вышивка крестом | Выполнение образцов вышивки  Копирование рисунка | 2 |
| 13-14 | Технология выполнения вышивки крестиком | Выполнение образцов вышивки | 2 |
| 15-16 | Основные узоры и орнаменты в вышивке | Работа с индивидуальным изделием | 2 |
| 17-18 | Мини проект «подарочный сувенир в технике вышивка крестиком» | Работа с индивидуальным изделием | 2 |
| 19-20 | Варианты оформления работ. Критерии качества готового изделия | Работа с индивидуальным изделием | 2 |
|  | **Культура дома** |  | **2** |
| 21-22 | Интерьер кухни. Оборудование кухни | Разработка интерьера кухни  (эскиз) | 2 |
|  | **Кулинария** |  | **12** |
| 23-24 | Физиология питание | Характеристика питательных веществ | 2 |
| 25-26 | Бутерброды и горячие напитки | Приготовление бутербродов | 2 |
| 27-28 | Роль овощей в питании человека  Первичная обработка овощей | Составление схемы приготовления салатов из сырых и вареных овощей  Приготовление салата из сырых овощей | 2 |
| 29-30 | Тепловая обработка овощей | Приготовление салата из вареных овощей | 2 |
| 31-32 | Блюда из яиц | Приготовление омлета | 2 |
| 33-34 | Блюда из круп бобовых и макаронных изделий | Приготовление запеканки | 2 |
| 35-36 | Проект «Воскресный завтрак».  Этикет. Меню. | Разработка проекта | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** |  | **22** |
| 37-38 | Материаловедение. Способ получения текстильных волокон | Определение изнаночной и лицевой сторон в ткани  Определение нити основы и утка в ткани | 2 |
| 39-40 | Классификация текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. | Определение волокнистого состава ткани (работа с образцами) | 2 |
| 41-42 | Конструирование швейных изделий. Виды поясных изделий. | Снятие мерок | 2 |
| 43-44 | Расчет чертежа фартука | Построение чертежа фартука в масштабе 1:4, 1:1 | 2 |
| 45-46 | Моделирование фартука | Выполнение моделирования фартука за счет изменения формы | 2 |
| 47-48 | Элементы машиноведения. Устройство швейной машинки | Выполнение машинных строчек  Заправка швейной машинки | 2 |
| 49-50 | Машинные швы | Выполнение соединительных и краевых швов | 2 |
|  | Технология изготовления швейных изделий. |  | **8** |
| 51-52 | Последовательность изготовления фартука | Изготовление выкройки фартука. Раскрой изделия | **2** |
| 53-54 | Обработка кармана и соединение его с основой фартука | Работа с индивидуальным изделием | **2** |
| 55-56 | Обработка краевых швов | Работа с индивидуальным изделием | **2** |
| 57-58 | Обработка пояса фартука и соединение его с изделием. Готовое изделие | Работа с индивидуальным изделием | **2** |
|  | **Растениеводство .Весенние работы.** |  | **10** |
| 59-60 | Подготовка семян к посеву. Определение всхожести семян. Техника безопасности на уроках с. х. труда | Подготовка семян к посеву и наклеивание на ленту. | 2 |
| 61-62 | Подготовка лука севка к посадке.  Приготовление раствора для замачивания | Замачивание лука-севка врастворе. | 2 |
| 63-64 | Весенняя обработка почвы с внесением органических удобрений. | Рыхление почвы перед посадкой. | 2 |
| 65-66 | Назначение и устройство парников.  Культуры выращиваемые в парниках. | Посев семян огурца в парнике. | 2 |
| 67-68 | Посев цветочно-декоративных растений. Особенности выращивания . | Посев цветочно-декоративных растений (космея, календула). | 2 |
|  |  |  | **68** |

**Тематическое планирование.**

**6 класс.**

**Составила Саврасова НС**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | |
|  | **Сельскохозяйственные технологии.**  **Растениеводство. Осенний период – 8 часов** |  | |
| 1-2 | Технология осенней перекопки почвы под овощные культуры | 1 | |
| Пр.р«Осенняя перекопка почвы под овощные культуры». | 1 | |
| 3-4 | Технология уборки овощных культур. | 1 | |
| Пр.р« Уборка и учет урожая огурцов, томатов». | 1 | |
| 5-6 | Технология хранения овощей | 1 | |
| Пр.р« Отбор и закладка на хранение моркови,свеклы» | 1 | |
| 7-8 | Технология работ в ягоднике. | 1 | |
| Пр.р«Обрезка и формирование кустов черноплодной рябины.» | 1 | |
| **Технология домашнего хозяйства- 2час** | | | |
| 9-10 | Комнатные растения дома. | 1 | |
| Интерьер жилого дома.  Пр.р Выполнение эскиза интерьера детской комнаты» | 1 | |
|  | **Кулинария-12 ч.** |  | |
| 11-12 | Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.  Пр.р Приготовление блюд из рыбы (на выбор обучающихся) | 1  1 | |
| 13-14 | Первые блюда.Заправочные супы.  Пр.р Приготовление супа(на выбор обучающихся). | 1  1 | |
| 15-16 | Технология приготовления блюд из мяса птицы. Вторые блюда  Пр.р «Вторые блюда. Кура запечная с картофелем» | 1  1 | |
| 17-18 | Технология приготовления блюд из мяса.  Пр.р Приготовление картофельного рулета с мясной начинкой». | 1  1 | |
| 19-20 | Приготовление обеда.Составление меню для обеда.  Сервировка стола к обеду. | 1  1 | |
| 21-22 | Работа над проектом « Приготовление воскресного семейного обеда для ». | 2 | |
|  | **Художественные ремесла 8 час** |  | |
| 23-24 | Вязание крючком . Основные виды петель.  Пр.р.Вязание образца полотна . | 1  1 | |
| 25-26 | Вязание крючком .  Пр.р Выполнение плотного вязания по кругу. | 1 | |
| 27-28 | Вязание на спицах. Набор петель на спицы  .Лицевая и изнаночная петля.  Пр.р приемы вязания на двух спицах.Вывязывание образцов чулочной и платочной вязок | 1  1 | |
| 29-30 | Вязание на спицах.  Пр. вязание образцов жемчужного узора и образца резинки. | 1  1 | |
| 31-32 | Работа над творческим проектом «Вяжем аксессуары для платья» (крючком или спицами на выбор обучающегося». | 1 | |
| **Создание изделий из текстильных материалов-22 час** | | | |
|  | **Материаловедение.-2 ч.** |  | |
| 33-34 | Текстильные волокна животного происхождения. Свойства волокон .  Пр.р. Определение вида ткани | 1  1 | |
|  | **Конструирование швейных изделий-4 час** | |  |
| 35-36 | Понятие о плечевой одежде.  Пр.р.Снятие мерок изготовления плечевой одежды. | 1  1 | |
| 37-38 | Расчет чертежа конструкции плечевого изделия.  Пр.р Построение чертежа основы плечевого изделия | 1  1 | |
|  | **Моделирование швейных изделий-2 ч.** |  | |
| 39-40 | Моделирование плечевой одежды  Пр.р Моделирование плечевой одежды» | 1  1 | |
|  | **Элементы машиноведения-2 час** |  | |
| 41-42 | Устройство шв.иглы. Неполадки в работе шв .машины.Замена иглы.  Выполнение регулировки качества строчек. | 1  1 | |
|  | **Технология изготовления швейных изделий-10час** |  | |
| 43-44 | Подготовка ткани к раскрою .  Раскрой плечевого изделия. | 1  1 | |
| 45-46 | Подготовка изделия к примерке  .Устранение дефектов после примерки. | 1  1 | |
| 47-48 | Обработка среднего шва спинки,  плечевого срезов, среза рукава. | 1  1 | |
| 49-50 | Раскрой подкройной обтачки.  Обработка горловины плечевого изделия подкройной обтачкой. | 1 | |
| 51-52 | Технология обработки боковых срезов изделия.  Обработка боковых срезов. | 1  1 | |
| 53-54 | Технология обработки низа изделия.  Обработка низа изделия. | 1 | |
| 55-56 | Окончательная обработка изделия.  Подготовка и оформление проекта. « Наряд для семейного обеда». | 1 | |
| 57-58 | Подготовка и оформление проекта. « Наряд для семейного обеда».  Оценка качества готового изделия. | 2 | |
| 59-60 | **Защита портфолио достижений по предмету технология.** | 1  1 | |
|  | **Растениеводство. Весенний период-10часов** |  | |
| 59-60 | Технология выращивания рассады овощных культур.  Правила безопасного труда на уроках с\х труда.Виды защищенного грунта .Агротехнические приемы выращивания рассады некоторых овощных культур.  Пр.р « Подготовка рассадных ящиков и посев семян томатов и капусты». | 1  1 | |
| 61-62 | Технология работ в теплицах и парниках.  Подготовка парников и теплиц к посеву семян.Высадка рассады  « Посев капусты в теплице и парниках». | 1  1 | |
| 63-64 | Технология выращивания овощных культур.  Особенности ухода за рассадой овощных культур.  Пр.р« Пикировка рассады капусты» | 1  1 | |
| 63-64 | Технология работ в цветнике.  Посадка рассады цветочно-декоративных культур и уход за ними.  Пр.р«Посадка рассады астр» | 1  1 | |
| 66-68 | Технология весенних работ в ягоднике.  Особенности посадок саженцев ягодных культур и уход за ними.  Пр.р« Посадка саженцев рябины и крыжовника | 1  1 | |
|  |  | 68 | |

**6 КЛАСС**

**Составила Новикова ЕВ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Практическая работа** | **Кол- час** |
|  | **Растениеводство .Осенние работы.** |  | **8** |
| 1-2 | Технология осенней обработки почвы | Перекопка почвы под овощные культуры | 2 |
| 3-4 | Технология уборки овощных культур | Уборка и учет урожая огурцов и томатов | 2 |
| 5-6 | Технология хранения овощей | Отбор и закладка на хранение овощей | 2 |
| 7-8 | Технология работы в ягоднике | Обрезка и формирование кустов | 2 |
|  | **Художественные ремесла** |  | **10** |
| 9-10 | Вязание крючком. История рукоделия | Современные вязаные изделия. (эскиз) | 2 |
| 11-12 | Техника вязания крючком. ИПО. ТБ. Условное обозначение при вязании крючком | Чтение схем | 2 |
| 13-14 | Основные виды петель | Выполнение цепочки из воздушных петель | 2 |
| 15-16 | Техника выполнения столбиков без накида, с одним и более накидов | Работа с образцом | 2 |
| 17-18 | Техника вязания по кругу | Работа с образцом | 2 |
|  | **Культура дома** |  | **4** |
| 19-20 | Интерьер жилого дома | Мини – проект «Декоративное оформление окна» | 2 |
| 21-22 | Комнатные растения в интерьере | Разработка схемы размещения комнатных растений в помещении | 2 |
|  | **Кулинария** |  | **12** |
| 23-24 | Основы рационального питания | Разработка суточного меню подростка | 2 |
| 25-26 | Блюда из рыбы. Пищевая ценность рыбы | Планирование последовательности приготовления рыбных блюд | 2 |
| 27-28 | Тепловая обработка рыбы | Приготовление рыбного супа | 2 |
| 29-30 | Блюда из мяса | Планирование последовательности приготовления мясного блюда | 2 |
| 31-32 | Тепловая обработка мяса | Приготовление мясного блюда | 2 |
| 33-34 | Заправочные супы | Приготовление супа | 2 |
| 35-36 | Проект «Сервировка стола к обеду» | Разработка проекта | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** |  | **22** |
| 37-38 | Материаловедение. Волокна животного происхождения | Определение волокнистого состава ткани (работа с образцами) | 2 |
| 39-40 | Конструирование швейных изделий с цельнокроеным рукавом | Снятие мерок | 2 |
| 41-42 | Расчет чертежа основы с цельнокроеным рукавом | Построение чертежа основы в масштабе 1:4, 1:1 | 2 |
| 43-44 | Моделирование швейных изделий за счет изменения чертежа за счет изменения формы горловины, длины изделия | Выполнение моделирования: художественного, технического. | 2 |
| 45-46 | Элементы машиноведения. Устройство швейной электрической машинки | Выполнение зигзагообразных строчек | 2 |
| 47-48 | Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. | Изготовление выкройки. Раскрой изделия | 2 |
| 49-58 | Поузловая обработка изделия:   * Обработка боковых и плечевых швов * Обработка горловины * Обработка рукава и проймы * Обработка низа изделия * Окончательная отделка изделия. | Работа с индивидуальным изделием | 10 |
|  | **Растениеводство .Весенние работы.** |  | 10 |
| 59-60 | Технология выращивания рассады овощных культур. | « Подготовка рассадных ящиков и посев семян томатов и капусты». | 2 |
| 61-62 | Технология работ в теплицах и парниках. | « Посев капусты в теплице и парниках».. | 2 |
| 63-64 | Технология выращивания овощных культур . | « Пикировка рассады капусты» | 2 |
| 65-66 | Технология работ в цветнике. | «Посадка рассады астр» | 2 |
| 67-68 | Технология весенних работ в ягоднике. | « Посадка саженцев рябины и крыжовника» | 2 |
|  |  |  | **68** |

**Тематическое планирование.**

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов |
|  | **Сельскохозяйственные технологии.**  **Растениеводство. Осенний период – 8 часов** |  |
| 1-2 | Т.Б при с/х работах.Технология уборки картофеля. | 1  1 |
| Пр.р «Уборка картофеля» |
| 3-4 | Технология хранения урожая картофеля | 1  1 |
| Пр.р «Сортировка картофеля и закладка на хранение» |
| 5-6 | Технология отбора и закладки на хранение семенного материала | 1  1 |
| Пр.р «Отбор семян картофеля.Закладка на хранение» |
| 7-8 | Технология уборки урожая капусты | 1 |
| Пр.р «Уборка капусты» | 1 |
|  | **Художественные ремёсла.14ч.** |  |
| 9-10 | Вышивка. Материал и оборудование. | 1 |
| Приёмы подготовки ткани к вышивке | 1 |
| 11-12 | Технология выполнения основных стежков и строчек | 1 |
| Пр.р «Выполнение образцов швов:петельный,шнурок,петлеобразный» | 1 |
| 13-14 | Технология выполнения основных стежков и строчек. | 1 |
| Пр.р «Выполнение образцов швов:козлик,петля с прикрепом,бархатный» | 1 |
| 15-16 | Технология выполнения художественной глади.Белая,Владимирская гладь. | 1 |
| Атласная,штриховая гладь  Пр.р «Выполнение атласной, штриховой глади на образце» | 1 |
| 17-18 | Технология выполнения швов:французский узелок,рококо. | 1 |
| Технология выполнения вышивки атласными лентами  Пр.р «Выполнение образца вышивки атласными лентами» | 1 |
| 19-20 | Выбор проектного изделия «Подарок своими руками» | 1 |
| Изготовление проектного изделия. | 1 |
| 21-22 | Окончательная отделка готового изделия. | 1 |
| Критерий качества  Пр.р «Оценка качества готового изделия». | 1 |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов.** |  |
|  | **Материаловедение.-2 ч.** |  |
| 23-24 | Текстильные волокна химического происхождения. | 1 |
| Определение сырьевого состава ткани на образцах. | 1 |
|  | **Конструирование швейных изделий-2 ч** |  |
| 25-26 | Конструирование поясных изделий. | 1 |
| Пр.р «Снятие мерок» | 1 |
|  | **Моделирование швейных изделий-2 ч.** |  |
| 27-28 | Моделирование швейных изделий. | 1 |
| Художественное моделирование  Пр.р «Разработка эскиза юбки». | 1 |
| 29-30 | Получение выкройки из журнала мод. | 1 |
| Пр.р «Копирование выкройки из журнала мод».  Раскрой изделия. | 1 |
|  | **Технология машинных работ 2ч** |  |
| 31-32 | Технология машинных работ | 1 |
| Пр.р «Изготовление образцов машинных швов» | 1 |
| 33-34 | Изготовление поясного изделия. | 1 |
| Подготовка изделия к первой примерке. | 1 |
| 35-36 | Обработка боковых срезов. | 1 |
| Обработка застёжки в изделии . | 1 |
| 37-38 | Обработка верхнего среза юбки притачным поясом | 1 |
| Обработка низа изделия | 1 |
| 39-40 | Творческий проект «Праздничный наряд» | 1 |
| Защита проекта | 1 |
|  | **Технология домашнего хозяйства-4ч** |  |
| 41-42 | Освещение жилого помещения  Пр.р. Рациональное размещение осветительных приборов и ро­зеток на плане квартиры. | 1  1 |
| Предметы искусства и коллекции в интерьере . |
| 43-44 | Гигиена жилища | 1 |
| Бытовые электроприборы | 1 |
| 45-46 | Творческий проект «Умный дом» | 1 |
| Творческий проект «Умный дом» | 1 |
|  | **Кулинария- 12ч** |  |
| 47-48 | Блюда из молока и молочных продуктов | 1 |
| Пр.р приготовление запеканки | 1 |
| 49-50 | Виды теста.Жидкое тесто. | 1 |
| Пр.р «Приготовление изделий из жидкого теста(на выбор обучающихся)» | 1 |
| 51-52 | Виды теста и выпечки.Технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. | 1 |
| Пр.р «Технология приготовления пресного слоёного и песочного теста(на выбор обучающийся)» | 1 |
| 53-54 | Сладости,десерты,напитки.Технология приготовления. | 1 |
| Пр.р «Приготовление сладких блюд и напитков(на выбор обучающихся)» | 1 |
| 55-56 | Сервировка праздничного стола. | 1 |
| Пр.р «Составление меню сладкого стола.Сервировка праздничного стола», « Разработка пригласительного билета на праздник» | 1 |
| 57-58 | Творческий проект «Прадничный сладкий стол».  Защита проекта | 2 |
| 59-60 | Разработка электронной презентации портфолио достижений по предмету.  Защита портфолио достижений по предмету технология | 2 |
|  | **Растениеводство. Весенний период-8 часов** |  |
| 61-62 | Технология выращивания полевых культур.Правила безопасного труда на уроках с/х труда.Способы подготовки семенного материала картофеля для посадки | 1 |
| Пр.р «Переборка семян картофеля и проращивания на свету» | 1 |
| 63-64 | Технология предпосевной обработки почвы  Способы предпосевной обработки почвы.Значение внесения удобрений под полевые культуры. | 1  1 |
| Пр.р «Закладка опытных делянок под картофель». |
| 65-66 | Технология посадки картофеля.Посадка картофеля ручным способом. | 1 |
| Пр.р «Посадка картофеля» | 1 |
| 67-68 | Технология посадки капусты.Способы посадки капусты.Уход за рассадой. | 1 |
| Пр.р «Посадка капусты» | 1 |
| 69-70 | Технология выращивания капусты  Пр.р «Уход за капустой» | 2 |
|  |  | 70 |

**Тематическое планирование.**

**8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Практическая работа** | **Кол- час** |
| 1 | **Современное производство и профессиональное самоопределение** |  | **7** |
| 2 | Личностные особенности при профессиональном выборе | Определение уровня самооценки | 1 |
| 3 | Внутренний мир человека | Определение индивидуальных склонностей | 1 |
| 4 | Роль темперамента при самоопределении | Подбор профессии в зависимости от темперамента | 1 |
| 5 | Мотивы выбора профессии | Анализ мотивов проф выбора | 1 |
| 6 | Творческий проект «Мой профессиональный выбор» | Разработка плана проекта | 1 |
| 7 | Творческий проект «Мой профессиональный выбор» | Работа над проектом | 1 |
| 8 | Защита проекта |  | 1 |
|  | **Бюджет семьи** |  | **5** |
| 9 | Потребности семьи | Анализ покупок | 1 |
| 10 | Бюджет семьи – как характеристика материального положения | Составление семейного бюджета | 1 |
| 11 | Технология современных покупок. |  | 1 |
| 12 | Качество товара | Исследование сертификата | 1 |
| 13 | Права потребителя | Реклама покупки | 1 |
|  | **Кулинария** |  | **8** |
| 14 | Правильное питание | Разработка суточного меню | 2 |
| 15 -  16 | Традиции русской кухни. Супы | Приготовление куриного бульона с гренками | 2 |
| 17 -18 | Классификация супа | Приготовление заправочных супов | 2 |
| 19-20 | Технология приготовления супа пюре | Приготовление сырного супа | 2 |
| 21 - 22 | Разработка семейного обеда.  Сервировка. себестоимость | Приготовление семейного обеда | 2 |
|  | **«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»** |  | **10** |
| 23 -  24 | Проектирование современной плечевой одежды. Мода. | Разработка проектного изделия | 2 |
| 25 – 27 | Конструирование плечевой одежды. Особенности телосложения. | «Снятие мерок»  «Анализ фигуры по меркам» | 2 |
| 28 -30 | Моделирование одежды | Выполнение моделирования по эскизу | 2 |
| 31-35 | Работа с готовыми выкройками по журналам мод  Технология изготовления плечевого изделия | снятие готовой выкройки с журнала  «раскрой изделия»  «обработка горловины – выреза топика»  «обработка боковых швов»  «обработка низа изделия»  «оценка качества готового изделия» | **5** |

# Критерии оценивания учащихся 5-8 классов

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | оценки | Знание учебного материала | Точность обработки изделия | Норма времени выполнения | Правильность выполнения трудовых приемов | Организация рабочего времени | Соблюдение правил дисциплины и т/б |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | «5» | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска | Норма времени меньше или равна установленной | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было |
| 2 | «4» | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска | Норма времени превышает установленного на 10-15 % | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| 3 | «3» | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска | Норма времени превышает установленную на 20% и более | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова |
| 4 | «2» | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших | Точность изделия выходит за пределы поля допуска | Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока | Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания | Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места | Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины |
| 5 | «1» | Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа | Учащийся допустил неисправимый брак | Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить | Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами | Полное незнание правил организации рабочего места | Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм |

# Примерные нормы оценки практической работы

***Организация труда***

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

***Приемы труда***

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

***Качество изделий (работы)***

Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

***Норма времени (выработки)***

Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

***По материалам журналов «Школа и производство» № 3 /1998; № 7 /2000.***

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Баллы** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** | **№** |
| 1. **Оценка пояснительной записки (10 баллов)** | | | | | | | | | | | |
| 1.1 Общее оформление | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5 Выбор технологии изготовления изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики. | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.9 Описание окончательного варианта изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия. | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.12 Реклама изделия | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. **Оценка готового изделия(25 баллов)** | | | | | | | | | | | |
| 2.1 Оригинальность конструкции | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2 Качество изделия | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3 Соответствие изделия проекту | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4 Практическая значимость | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. **Оценка защиты проекта (15 баллов)** | | | | | | | | | | | |
| 3.1 Формулировка проблемы и темы проекта | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2 Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.3 Описание технологии изготовления изделия | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.4 Четкость и ясность изложения | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.5 Глубина знаний и эрудиция | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6 Время изложения (7-8 мин) | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.7 Самооценка | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.8 Ответы на вопросы | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГО: | 50 баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Характеристика контрольно-измерительных материалов**

Контроль – один из важнейших этапов обучения. Он активизирует познавательную деятельность учащихся, позволяет получать данные о промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их путем сопоставления с планируемыми результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.

             В последнее время **тестовые задания** находят широкое применение во всех предметах школьного курса. Их использование становится особенно актуальным в период перехода к единому централизованному тестированию учащихся школ, при итоговой аттестации и поступлении в вузы.

*Эти задания позволяют*:

- за сравнительно небольшой отрезок времени осуществить проверку значительного объёма учебного материала у достаточно большого количества учащихся;

оперативно получить результаты опроса (контролирующая функция);

- закрепить у учащихся полученные знания, систематизировать их, выявить главное и второстепенное, установить логическую связь между предметами и явлениями (обучающая функция);

- обеспечить индивидуальное развитие ребёнка (развивающая функция);

         Учащимся предлагаются примерные задания нескольких видов:

**выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов** (уровень узнавания);

**заполнение пропусков в предложенном тексте** (уровень воспроизведения);

**установление соответствия**;

**установление правильной последовательности действий**;

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, санитар-но-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организ-ма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организо-вывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различныеспособы обработки пищевых продуктов с целью сохраненияв них питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервированияи 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 пищевыхпродуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую средуи здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

• выполнять несложные приёмы моделирования швейныхизделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзиив 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 современныенаправления моды.

Сельскохозяйственные технологии

Технологии растениеводства

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 сельскохозяйственныхрастений 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 участкена основе потребностей семьи или школы, рассчитыватьосновные экономические показатели (себестои-мость, доход,прибыль), оценивать возможности предпринимательскойдеятельности на этой основе;

• находить и анализировать информацию о проблемахсельскохозяйст-венного производства в своём селе, формулировать на её 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; 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

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 образованияили трудо-устройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройствуи продолжению образования;

• оценивать свои возможности и возможности своейсемьи для предпринимательской деятельности.

1. [↑](#footnote-ref-1)