

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Тольятти «Школа № 40»

«Рассмотрено»

методическим объединением
учителей эстетического цикла

Руководитель МО

_____ Коннова А.Б.

Протокол № 1 от

«30» августа 2021 г.

«Согласовано»

Заместитель директора школы по
УВР

_____ Долгишева Т.А.

«30» августа 2021 г.

«Утверждаю»

И.о.директора

_____ Устинова И.В.

Приказ № ____ от

«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ

5 – 8 класс

Составлено на основе:

Технология. Примерная рабочая программа, предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М.: Просвещение, 2020.

ТЕХНОЛОГИЯ

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта общего образования (основное общее образование), Фундаментального ядра содержания общего образования. Она опирается на опыт создания курса обществознания для основной школы.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология». Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

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

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Последовательность, предлагаемая в рабочей программе по технологии для основной школы, обусловлена, помимо учёта общих принципов отбора содержания и логики его развёртывания, также особенностями построения учебного содержания курса для школьников-подростков.

Программа предусматривает выделение двух относительно самостоятельных направлений изучения курса, связанных между собой, с учётом возрастных особенностей учащихся, а также возможностью деления класса на группы при наполняемости 25 человек. С целью учёта интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках двух направлений: «**Индустриальные технологии**» и «**Технологии ведения дома**». Выбор данных направлений продиктован образовательными потребностями и интересами учащихся.

Примерное распределение часов направления «**Индустриальные технологии**»

Раздел	класс				Технологии исследовательской и опытнической деятельности			
	5	6	7	8	5	6	7	8
Технологии обработки конструкционных материалов	50	50	52		8	6	8	
Технологии домашнего хозяйства	6	8	4	10	4	4	4	
Электротехника				12				
Современное производство и профессиональное				4				8

самоопределение								
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	12	10	12	8				

Примерное распределение часов направления «Технологии ведения дома»

Раздел	класс				Технологии творческой и опытнической деятельности			
	5	6	7	8	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства	2	3	4	4	2	2		
Электротехника	1		2	12			2	
Кулинария	14	14	10		2	2	4	
Создание изделий из текстильных материалов	22	22	16		8	8	4	
Художественные ремёсла	8	8	16		8	8	8	
Семейная экономика				6				4
Современное производство и профессиональное самоопределение				4				4
Технологии творческой и опытнической деятельности	21	21	20	8	1	1	2	

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской (творческой) и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями. Часы раздела «Технологии исследовательской (творческой) и опытнической деятельности» перераспределяются между разделами для выполнения практических, лабораторных и проектных работ

Каждый компонент рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

1. Планируемые результаты курса

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

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

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Освоение курса «Технология» вносит существенный вклад в достижение **личностных результатов** основного образования, а именно:

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

Изучение курса «Технология» играет значительную роль в достижении **метапредметных результатов** основного образования, таких как:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

При изучении курса «Технология» достигаются следующие **предметные результаты:**
в познавательной сфере

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

в ценностно-мотивационной сфере

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

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

в трудовой сфере

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в эстетической сфере

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

в коммуникативной сфере

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

в физиолого-психологической сфере

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

2. Содержание курса

Направление «Индустриальные технологии»

Главными целями технологического образования в области индустриальных технологий являются:

- формирование целостного представления о техносфере, основанного на приобретенных знаниях, умениях и способах деятельности;
- приобретение опыта разнообразной практической деятельности с техническими объектами, опыта познания и самообразования;
- подготовка к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования для труда в сфере промышленного производства.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий обработки материалов, электромонтажных, строительно-отделочных и ремонтных санитарно-технических работ, графических, расчетных и проектных операций.

Лабораторно-практические работы выполняются преимущественно по материаловедению, а также по разделу «Машиноведение». Такие работы могут проводиться также по разделам «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» и «Электротехнические работы» при наличии необходимого учебного оборудования.

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений. Для выполнения этих работ необходимо силами школы подготовить соответствующие учебные стенды и наборы раздаточного материала

Раздел 1. Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки

древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов.

Понятия «изделие» и «деталь». Технический рисунок, эскиз, чертеж. Линии и условные обозначения. Прямоугольное проецирование (на одну, две и три плоскости). Графическое изображение соединений деталей на чертежах. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия и материалов на технической и технологической документации. Правила чтения сборочных чертежей. Технологическая карта и ее назначение. Использование ЭВМ для подготовки графической документации.

Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов для изготовления изделий из древесины. Точность измерений и допуски при обработке.

Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов. Основные технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов, особенности их выполнения: разметка, пиление, долбление, сверление; сборка деталей изделия, контроль качества; столярная и декоративная отделка деталей и изделий.

Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами. Технологии изготовления деталей различных геометрических форм ручными инструментами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Распознавание древесины и древесных материалов. Выявление природных пороков в материалах и заготовках. Исследование твердости древесины и древесных материалов.

Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей различной формы. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия по технологической документации.

Организация рабочего места столяра. Ознакомление с видами и способами применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов.

Ознакомление с видами и рациональными приемами работы ручными инструментами, приспособлениями.

Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.

Защитная и декоративная отделка изделия. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда при использовании ручного инструмента и оборудования верстака. Уборка рабочего места.

Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов

Сверлильный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места для работы на сверлильном станке. Инструменты и оснастка для работы на сверлильном станке. Приемы работы на сверлильном станке. Правила безопасности труда при работе на сверлильном станке.

Токарный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места для работы на токарном станке. Инструменты и оснастка для работы на токарном станке. Технология токарных работ. Правила безопасности труда при работе на токарном станке.

Современные технологические машины и электрифицированные инструменты: виды, назначение, область применения, способы работы.

Компьютеризация проектирования изделий из древесины и древесных материалов, автоматизация процессов производства.

Экологичность заготовки, производства и обработки древесины и древесных материалов.

Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Организация рабочего места для сверлильных и токарных работ. Ознакомление с видами и способами применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов, применяемых при сверлильных и токарных работах.

Ознакомление с устройством, приспособлениями и приемами работы на сверлильном станке

Ознакомление с устройством и технологической оснасткой токарного станка для обработки древесины. Организация рабочего места для выполнения токарных работ с древесиной, проверка станка на холостом ходу.

Ознакомление с видами и рациональными приемами работы ручными инструментами, приспособлениями, применяемыми при токарных работах. Выполнение рациональных приемов выполнения различных видов токарных работ.

Изготовление деталей и изделий на станках по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.

Соблюдение правил безопасности труда при работе на станках. Уборка рабочего места.

Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Конструкционные металлы и их сплавы, основные физико-механические свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Основные технологические свойства металлов. Виды, способы получения и обработки отливок из металла, проката. Исследование технологических свойств металлов.

Профессии, связанные с добычей и производством металлов.

Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов.

Особенности графических изображений деталей и изделий из различных материалов. Спецификация. Допуски и посадки. Правила чтения сборочных чертежей. Применение компьютеров при проектировании и разработке графической документации.

Точность обработки и качество поверхности деталей. Контрольно-измерительные и разметочные инструменты, применяемые при работе с металлами и искусственными материалами.

Основные сведения о процессе резания, пластического формования и современных технологиях обработки металлов и искусственных материалов на станках.

Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Ручные инструменты и приспособления для обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения. Основные технологические операции обработки металлов ручными инструментами, спецификация инструментов, особенности выполнения работ.

Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами.

Способы механической, химической и декоративной лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Современные отделочные материалы и технологии нанесения декоративных и защитных покрытий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Распознавание видов металлов, сортового проката и искусственных материалов. Исследование твердости и пластичности металлов; оценка возможности их использования с учетом вида и предназначения изделия. Подбор заготовок для изготовления изделия.

Чтение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей и изделий из тонколистового металла, проката и проволоки и искусственных материалов. Определение последовательности изготовления детали и изделия по технической документации.

Организация рабочего места.

Определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей.

Изготовление деталей по чертежу и технологической карте.

Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

Защитная и декоративная отделка изделия. Соблюдение правил безопасности труда. Уборка рабочего места.

Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов

Современные ручные технологические машины и механизмы для выполнения слесарных работ.

Операции и приемы работы с металлами и искусственными материалами на сверлильном станке. Оснастка сверлильного станка для выполнения работ с металлом.

Токарно-винторезный станок: устройство, назначение, приемы подготовки к работе, приемы управления и выполнения операций. Инструменты и приспособления для работы на токарном станке. Основные операции токарной обработки и особенности их выполнения. Особенности точения изделий из искусственных материалов.

Фрезерный станок: устройство, назначение, приемы работы. Инструменты и приспособления для работы на фрезерном станке. Основные операции фрезерной обработки и особенности их выполнения.

Современные обрабатывающие центры и станки с числовым программным управлением. Роботизированные комплексы.

Перспективные технологии производства деталей из металлов и искусственных материалов.

Виды соединений деталей из металлов и искусственных материалов, их классификация. Особенности выполнения сборочных работ.

Правила безопасности труда при выполнении работ на металлорежущих станках.

Экологические проблемы производства, применения и утилизации изделий из металлов и искусственных материалов.

Профессии, связанные с обработкой металлов и искусственных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Ознакомление с видами современных ручных технологических машин и инструментов.

Изготовление деталей по технической документации.

Изучение устройства токарного и фрезерного станков. Проверка работы станков на холостом ходу. Регулировка станков (вспомогательные механизмы и приспособления). Установка режущего инструмента на станках.

Организация рабочего места.

Определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей.

Изготовление деталей по чертежу и технологической карте.

Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

Соблюдение правил безопасности труда при работе на станках.

Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Традиции, обряды, семейные праздники. Национальные орнаменты в элементах быта и одежде, художественно-прикладные изделия.

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Региональные виды декоративно-прикладного творчества (ремесла). Единство функционального назначения, формы и художественного оформления изделия. Эстетические и эргономические требования к изделию. Понятие о композиции.

Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Основные средства художественной выразительности в различных технологиях.

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной и металлами в России.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов различными видами инструментов (два-три вида технологий по выбору учителя*). Разработка изделия с учетом прагматического назначения и эстетических свойств. Составление рабочей

документации. Освоение приемов выполнения основных операций ручными инструментами.

Правила безопасности труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной и металлами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Ознакомление с характерными особенностями различных видов декоративно-прикладного творчества народов России.

Определение требований к создаваемому изделию. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учетом декоративных и технологических свойств, эксплуатационных качеств изделий. Определение последовательности изготовления деталей. Выполнение подготовительных работ по созданию изделия.

Изготовление изделия с применением технологий ручной и механизированной обработки материалов. Отделка и презентация изделий.

Соблюдение правил безопасности труда.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства

Тема 1. Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними

Способы ухода за различными видами половых покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт.

Средства для ухода за раковинами и посудой. Средства для ухода за мебелью. Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели.

Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.

Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Уход за окнами. Способы утепления окон в зимний период.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение мелкого ремонта обуви, мебели, восстановление лакокрасочных покрытий и сколов. Удаление пятен с одежды и обивки мебели. Соблюдение правил безопасности и гигиены.

Тема 2. Эстетика и экология жилища

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Способы определения места положения скрытой электропроводки. Современные системы фильтрации воды.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оценка микроклимата в доме. Определение места положения скрытой электропроводки. Разработка плана размещения осветительных приборов. Подбор бытовой техники по рекламным проспектам. Разработка вариантов размещения бытовых приборов.

Тема 3. Бюджет семьи

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного

бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупки. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и региональных рыночных цен.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Положения законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов или услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Тема 4. Технологии ремонтно-отделочных работ

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ.

Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей.

Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест.

Способы размещения декоративных элементов в интерьере.

Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ.

Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шлифовка. Подбор и составление перечня инструментов. Выбор краски по каталогам. Окраска поверхностей. Подбор обоев по каталогам и образцам. Выбор обойного клея под вид обоев. Наклейка различных типов обоев (на лабораторных стендах).

Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами.

Оформление эскиза приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Тема 5. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации

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

Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ. Их назначение, способы и приемы работы с ними.

Устройство водоразборных кранов и вентиляей. Способы монтажа кранов, вентиляей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов.

Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентиляях, сливных бачках. Способы ремонта запорной аппаратуры.

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

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями. Изготовление троса для чистки канализационных труб. Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилям и кранам.

Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения со сменными буксами. Учебные работы по замене прокладок и установке новых герметизирующих колец в запорных устройствах со сменными буксами.

Раздел 3. Электротехника

Тема 1. Электромонтажные и сборочные технологии

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические обозначения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Установочные изделия. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами и приемами пользования электромонтажными инструментами; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Подсоединение проводов к электрическому патрону, выключателю, розетке. Ознакомление с видами и приемами пользования электромонтажными инструментами. Монтаж проводов в распределительной коробке. Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в цепи. Проверка пробником соединений и проводов в простых электрических цепях.

Тема 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики

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

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

Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков (механические, контактные, реостат), биметаллические реле.

Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение схем квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.

Сборка и испытание модели автоматической сигнализации о достижении максимального уровня жидкости или температуры (из деталей электроконструктора).

Тема 3. Бытовые электроприборы

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

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему

напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту.

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 и стиральных машин.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

Сферы и отрасли современного индустриального производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования.

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды сквозных профессий по отраслям индустриального производства.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Раздел 5. Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг.

Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления.

Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Творческие методы поиска новых решений:

морфологический анализ, метод фокальных объектов. Экспертные методы сравнения вариантов решений.

Методы поиска научно-технической информации. Применение ЭВМ для поиска информации и формирования базы данных.

Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий. Технологическая и трудовая дисциплина на производстве.

Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов.

Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

Примерные темы практических работ

Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Обоснование идеи изделия на основе маркетинговых опросов. Поиск необходимой информации и создание баз данных с использованием ЭВМ.

Коллективный анализ возможностей изготовления изделий, предложенных учащимися. Выбор видов изделий. Конструирование и дизайн-проектирование изделия с использованием компьютера, определение состава деталей. Выполнение эскиза, модели изделия. Составление учебной инструкционной карты.

Изготовление деталей и контроль их размеров. Сборка и отделка изделия. Оценка себестоимости изделия с учетом затрат труда, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Разработка варианта рекламы. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта.

Изделия из древесины и поделочных материалов:

- предметы обихода и интерьера, головоломки, настольные игры, куклы, подставки для салфеток, вешалки для одежды, рамки для фотографий, настольные игры, народные игры, карнизы, конструкторы, массажеры, модели автомобилей, судов и т. д., макеты памятников архитектуры, макеты детских площадок, раздаточные материалы для учебных занятий, оборудование для лабораторных и практических работ, спортивные тренажеры и др.

Изделия из сплавов металлов и искусственных материалов:

- ручки для дверей, головоломки, блесны, элементы интерьера, инвентарь для мангала или камина, наборы для барбекю, коптильни, багажники для велосипедов, подставки для цветов, макеты структур химических элементов, наглядные пособия, оборудование для лабораторных работ и др.

Направление «Технологии ведения дома»

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. 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 краеобметочных машин с программным управлением.

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 раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

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

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

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.

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. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты 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.

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.

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.

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.

Тема 7. Блюда из птицы

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества 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.

Тема 8. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение качества мяса органолептическими методами.
Определение качества мяса лабораторными методами.
Приготовление мясных блюд (по выбору).
Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 9. 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.

Тема 10. 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 11. Изделия из теста

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

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 12. 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 13. 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 искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

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 волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. 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 спортивной 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 и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

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.

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.

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. Роспись ткани

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Примерная тема лабораторно-практической работы Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 5. 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 6. 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.

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 собственного изготовления.

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.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
Оформление интерьера декоративными растениями.
Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.
Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.
Проекты социальной направленности.

3. Календарно-тематическое планирование.

Таблица тематического распределения часов на каждую параллель обучения

Направление «Индустриальные технологии» (238 ч)

5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Основное содержание по темам	Характеристика деятельности учащихся
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (50 ч)	
1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (20 ч)	
Древесина. Пиломатериалы. Древесные материалы. Графическое изображение деталей и изделий. Технологический процесс, технологическая карта. Столярный верстак, ручные инструменты и приспособления. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов. Технологические операции. Сборка и отделка изделий из древесины. Правила безопасного труда	<ul style="list-style-type: none">• Распознавать материалы по внешнему виду.• Читать и оформлять графическую документацию.• Организовывать рабочее место.• Составлять последовательность выполнения работ.• Выполнять измерения.• Выполнять работы ручными инструментами.• Изготавливать детали и изделия по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.• Соблюдать правила безопасного труда
2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (22 ч)	
Металлы и их сплавы, область применения, свойства. Тонколистовой металл и проволока. Виды и свойства искусственных материалов, назначение и область применения, особенности обработки. Экологическая безопасность при обработке, применении и утилизации искусственных материалов. Слесарный верстак, инструменты и приспособления для слесарных работ. Графические изображения деталей из металлов и искусственных материалов. Технологии изготовления изделий из металлов и искусственных материалов ручными инструментами. Контрольно-измерительные инструменты. Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Способы отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов.	<ul style="list-style-type: none">• Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы.• Организовывать рабочее место для слесарной обработки.• Знакомиться с устройством слесарного верстака и тисков.• Убирать рабочее место.• Читать техническую документацию.• Разрабатывать эскизы изделий из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов.• Разрабатывать технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов.• Изготавливать детали из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам.• Выполнять сборку и отделку изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Профессии, связанные с ручной обработкой металлов. Правила безопасного труда при ручной обработке металлов	<ul style="list-style-type: none"> • Контролировать качество изделий, выявлять и устранять дефекты. • Соблюдать правила безопасного труда
3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (2 ч)	
Понятие о машинах и механизмах. Виды соединений. Профессии, связанные с обслуживанием машин и механизмов. Сверлильный станок: назначение, устройство. Организация рабочего места для работы на сверлильном станке, инструменты и приспособления. Правила безопасного труда при работе на сверлильном станке	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с механизмами, машинами, соединениями, деталями. • Выполнять работы на настольном сверлильном станке. • Применять контрольно-измерительные инструменты при сверлильных работах. • Выявлять дефекты и устранять их. • Соблюдать правила безопасного труда
4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч)	
Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Правила безопасного труда	<ul style="list-style-type: none"> • Выпиливать изделия из древесины и искусственных материалов лобзиком. • Отделывать изделия из древесины выжиганием. • Изготавливать изделия декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам. • Соблюдать правила безопасного труда. • Представлять презентацию результатов труда
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)	
5. Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними (4 ч)	
Интерьер жилого помещения. Способы ухода за различными видами напольных покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Технология ухода за кухней. Средства для ухода. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Технологии ухода за одеждой и обувью. Профессии в сфере обслуживания и сервиса	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять мелкий ремонт одежды, чистку обуви, восстановление лакокрасочных покрытий на мебели. • Осваивать технологии удаления пятен с одежды и обивки мебели. • Соблюдать правила безопасного труда и гигиены. • Изготавливать полезные для дома вещи
6. Эстетика и экология жилища (2 ч)	
Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать микроклимат в помещении. • Подбирать бытовую технику по рекламным проспектам. • Разрабатывать план размещения осветительных приборов. • Разрабатывать варианты размещения бытовых приборов
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (12 ч)	
7. Исследовательская и созидательная деятельность (12 ч)	
Порядок выбора темы проекта. Формулирование требований к выбранному изделию. Методы поиска информации в книгах,	<ul style="list-style-type: none"> • Обосновывать выбор изделия на основе личных потребностей. • Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет.

<p>журналах и сети Интернет. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный). Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Способы проведения презентации проектов. Использование ПК при выполнении и презентации проектов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выбирать вид изделия. • Определять состав деталей. • Выполнять эскиз, модель изделия. • Составлять учебную инструкционную карту. • Изготавливать детали, собирать и отделять изделия. • Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. • Подготавливать пояснительную записку. • Оформлять проектные материалы. • Проводить презентацию проекта
---	---

6 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Основное содержание по темам	Характеристика деятельности учащихся
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (50 ч)	
1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (18 ч)	
<p>Заготовка древесины. Свойства древесины. Пороки древесины. Профессии, связанные с производством древесины, древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Сборочные чертежи, спецификация. Технологические карты. Соединение брусков из древесины. Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Отделка деталей и изделий окрашиванием. Контроль качества изделий, выявление дефектов, их устранение. Правила безопасного труда</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Распознавать природные пороки древесины в заготовках. • Читать сборочные чертежи. • Определять последовательность сборки изделия по технологической документации. • Изготавливать изделия из древесины с соединением брусков внакладку. • Изготавливать детали, имеющие цилиндрическую и коническую форму. • Осуществлять сборку изделий по технологической документации. • Использовать ПК для подготовки графической документации. • Соблюдать правила безопасного труда
2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов (6 ч)	
<p>Токарный станок для обработки древесины: устройство, оснастка, инструменты, приёмы работы. Контроль качества деталей. Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов. Правила безопасного труда при работе на токарном станке</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Управлять токарным станком для обработки древесины. • Точить детали цилиндрической и конической формы на токарном станке. • Применять контрольно-измерительные инструменты при выполнении токарных работ. • Соблюдать правила безопасного труда при работе на станке
3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (18 ч)	

<p>Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат. Чтение сборочных чертежей. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: резание, рубка, опилование, отделка; инструменты и приспособления для данных операций. Профессии, связанные с обработкой металлов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Распознавать виды материалов. • Оценивать их технологические возможности. • Разрабатывать чертежи и технологические карты изготовления изделий из сортового проката, в том числе с применением ПК. • Отрабатывать навыки ручной слесарной обработки заготовок. • Измерять размеры деталей с помощью штангенциркуля. • Соблюдать правила безопасного труда
<p>4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (2 ч)</p>	
<p>Элементы машиноведения. Составные части машин. Виды механических передач. Понятие о передаточном отношении. Соединения деталей. Современные ручные технологические машины и механизмы для выполнения слесарных работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Распознавать составные части машин. • Знакомиться с механизмами (цепным, зубчатым, реечным), соединениями (шпоночными, шлицевыми). • Определять передаточное отношение зубчатой передачи. • Применять современные ручные технологические машины и механизмы при изготовлении изделий
<p>5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч)</p>	
<p>Виды резьбы по дереву, оборудование и инструменты. Технологии выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы по дереву. Эстетические и эргономические требования к изделию. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Разрабатывать изделия с учётом назначения и эстетических свойств. • Выбирать материалы и заготовки для резьбы по дереву. • Осваивать приёмы выполнения основных операций ручными инструментами. • Изготавливать изделия, содержащие художественную резьбу, по эскизам и чертежам. • Представлять презентацию изделий. • Соблюдать правила безопасного труда
<p>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)</p>	
<p>6. Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними (2 ч)</p>	
<p>Интерьер жилого помещения. Технология крепления деталей интерьера (настенных предметов). Выбор способа крепления в зависимости от веса предмета и материала стены. Инструменты и крепёжные детали. Правила безопасного выполнения работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Закреплять детали интерьера (настенные предметы: стенды, полочки, картины). • Пробивать (сверлить) отверстия в стене, устанавливать крепёжные детали
<p>7. Технологии ремонтно-отделочных работ (4 ч)</p>	

<p>Виды ремонтно-отделочных работ. Основы технологии штукатурных работ; современные материалы. Инструменты для штукатурных работ, их назначение. Технология оклейки помещений обоями. Виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ. Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проводить несложные ремонтные штукатурные работы. • Работать инструментами для штукатурных работ. • Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. • Изучать виды обоев, осуществлять подбор обоев по образцам. • Выполнять упражнения по наклейке образцов обоев (на лабораторном стенде)
<p>8. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации (2 ч)</p>	
<p>Простейшее сантехническое оборудование в доме. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Инструменты и приспособления для санитарно-технических работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда при выполнении санитарно-технических работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с сантехническими инструментами и приспособлениями. • Изготавливать резиновые шайбы и прокладки к вентилям и кранам. • Осуществлять разборку и сборку кранов и смесителей (на лабораторном стенде). • Заменять резиновые шайбы и уплотнительные кольца. • Очищать аэратор смесителя
<p>Раздел «Технологии исследовательской и опытно-конструкторской деятельности» (10 ч)</p>	
<p>9. Исследовательская и созидательная деятельность (10 ч)</p>	
<p>Творческий проект. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Применение ПК при проектировании изделий. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Основные виды проектной документации. Правила безопасного труда при выполнении творческих проектов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Коллективно анализировать возможности изготовления изделий, предложенных учащимися в качестве творческих проектов. • Конструировать и проектировать детали с помощью ПК. • Разрабатывать чертежи и технологические карты. • Изготавливать детали и контролировать их размеры. • Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. • Разрабатывать варианты рекламы. • Подготавливать пояснительную записку. • Оформлять проектные материалы. • Проводить презентацию проекта. • Применять ПК при проектировании изделий

7 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Основное содержание по темам	Характеристика деятельности учащихся
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (52 ч)	
1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (16 ч)	
<p>Конструкторская и технологическая документация. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Точность измерений, отклонения и допуски на размеры детали. Технология шипового соединения деталей. Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель. Правила безопасного труда</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Использовать ПК для подготовки конструкторской и технологической документации. • Настраивать дереворежущие инструменты. • Рассчитывать отклонения и допуски на размеры деталей. • Изготавливать изделия из древесины с шиповым соединением брусков. • Соединять детали из древесины шкантами и шурупами в нагель. • Изготавливать детали и изделия различных геометрических форм по чертежам и технологическим картам
2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов (8 ч)	
<p>Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейной поверхности. Точение шаров и дисков. Технология точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости. Контроль качества деталей. Шлифовка и отделка изделий. Экологичность заготовки, производства и обработки древесины и древесных материалов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Точить детали из древесины по чертежам, технологическим картам. • Применять разметочные и контрольно-измерительные инструменты при изготовлении деталей с фасонными поверхностями. • Точить декоративные изделия из древесины. • Соблюдать правила безопасного труда при работе на станках
3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (4 ч)	
<p>Классификация сталей. Термическая обработка сталей. Резьбовые соединения. Технология нарезания наружной и внутренней резьбы вручную в металлах и искусственных материалах. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, термической обработкой материалов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с термической обработкой стали. • Получать навыки нарезания резьбы в металлах и искусственных материалах. • Выявлять дефекты и устранять их. • Изготавливать детали из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по чертежам и технологическим картам
4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (12 ч)	
<p>Токарно-винторезный и фрезерный станки: устройство, назначение, приёмы подготовки к работе, приёмы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать устройство токарного и фрезерного станков. • Ознакомиться с инструментами для токарных и фрезерных работ.

<p>управления и выполнения операций. Инструменты и приспособления для работы на станках. Основные операции токарной и фрезерной обработки, особенности их выполнения. Операционная карта. Профессии, связанные с обслуживанием, наладкой и ремонтом токарных и фрезерных станков. Правила безопасной работы на фрезерном станке</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Управлять токарно-винторезным и фрезерным станками. • Налаживать и настраивать станки. • Соблюдать правила безопасного труда. • Разрабатывать операционные карты для изготовления деталей вращения и деталей, получаемых фрезерованием. • Изготавливать детали из металла и искусственных материалов на токарном и фрезерном станках по чертежам и технологическим картам
<p>5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (12 ч)</p>	
<p>Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Виды мозаики (инкрустация, интарсия, блочная мозаика, маркетри). Мозаика с металлическим контуром (филигрань, скань). Художественное ручное тиснение по фольге. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы. Технология изготовления декоративных изделий из проволоки (ажурная скульптура из металла). Технология художественной обработки изделий в технике просечного металла (просечное железо). Чеканка. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной и металлом. Профессии, связанные с художественной обработкой металла</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Изготавливать мозаику из шпона. • Осваивать технологию изготовления изделия тиснением по фольге. • Разрабатывать эскизы и изготавливать декоративные изделия из проволоки. • Изготавливать изделия в технике просечного металла. • Знакомиться с технологией изготовления металлических рельефов методом чеканки. • Соблюдать правила безопасного труда
<p>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</p>	
<p>6. Технологии ремонтно-отделочных работ (4 ч)</p>	
<p>Виды ремонтно-отделочных работ. Основы технологии малярных работ; инструменты и приспособления. Основы технологии плиточных работ. Виды плитки, применяемой для облицовки стен и полов. Материалы для наклейки плитки. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ. Правила безопасного труда</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать технологию малярных работ. • Выполнять несложные ремонтные малярные работы в школьных мастерских. • Знакомиться с технологией плиточных работ. • Заменять отколовшуюся плитку на участке стены под руководством учителя. • Соблюдать правила безопасного труда
<p>Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (12 ч)</p>	

7. Исследовательская и созидательная деятельность (12 ч)	
Творческий проект. Этапы проектирования и конструирования. Проектирование изделий на предприятии (конструкторская и технологическая подготовка). Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Основные технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения. Применение ПК при проектировании. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Методика проведения электронной презентации проектов (сценарии, содержание)	<ul style="list-style-type: none"> • Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. • Искать необходимую информацию с использованием сети Интернет. • Разрабатывать чертежи деталей и технологические карты для проектного изделия с использованием ПК. • Изготавливать детали изделия, осуществлять сборку изделия и его отделку. • Разрабатывать варианты рекламы. • Оформлять проектные материалы. Подготавливать электронную презентацию проекта

8 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)

Основное содержание по темам	Характеристика деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (10 ч)	
1. Эстетика и экология жилища (2 ч)	
Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. • Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)
2. Бюджет семьи (4 ч)	
Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. • Анализировать потребности членов семьи. • Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. • Анализировать качество и потребительские свойства товаров. • Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
3. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации (4 ч)	

<p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Способы монтажа кранов, вентилях и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. • Знакомиться с конструкцией типового смывного бачка (на учебном стенде). • Изготавливать приспособление для чистки канализационных труб. • Разбирать и собирать запорные устройства системы водоснабжения со сменными буксами (на лабораторном стенде)
<p>Раздел «Электротехника» (12 ч)</p>	
<p>4. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)</p>	
<p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединения установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Читать простые электрические схемы. • Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. • Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. • Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. • Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. • Учиться изготавливать удлинитель. • Выполнять правила безопасности и электробезопасности
<p>5. Электротехнические устройства с элементами автоматики (4 ч)</p>	
<p>Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Собирать модель квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. • Испытывать созданную модель автоматической сигнализации (из деталей электроконструктора)

установок	
6. Бытовые электроприборы (4 ч)	
Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке, и в квартирной (домовой) сети. • Исследовать характеристики источников света. • Подбирать оборудование с учётом гигиенических и функциональных требований. • Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)	
7. Сферы производства и разделение труда (2 ч)	
Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	<ul style="list-style-type: none"> • Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. • Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. • Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»
8. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)	
Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться по Единому тарифноквалификационному справочнику с массовыми профессиями. • Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. • Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. • Проводить диагностику склонностей и качеств личности. • Строить планы профессионального образования и трудоустройства
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (8 ч)	
9. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)	

<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Обосновывать тему творческого проекта. • Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. • Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. • Выполнять проект и анализировать результаты работы. • Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта
---	--

Направление «Технологии ведения дома» (238 ч)

5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Основное содержание по темам	Характеристика деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)	
1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)	
<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. • Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. • Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
Раздел «Электротехника» (1 ч)	
2. Бытовые электроприборы (1 ч)	
<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. • Находить и представлять информацию об истории электроприборов. • Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
Раздел «Кулинария» (14 ч)	
3. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)	
<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении

<p>приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком</p>	<p>продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организовывать рабочее место. • Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. • Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. • Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
<p>4. Физиология питания (1 ч)</p>	
<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. • Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. • Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
<p>5. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)</p>	
<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Приготавливать и оформлять бутерброды. • Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. • Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. • Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). • Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. • Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. • Дегустировать бутерброды и горячие напитки. • Знакомиться с профессией пекарь

приготовления какао, подача напитка	
6. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)	
<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. • Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. • Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. • Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. • Определять консистенцию блюда. • Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. • Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. • Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. • Знакомиться с профессией повар
7. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)	
<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. • Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. • Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. • Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. • Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. • Читать технологическую документацию. • Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. • Готовить салат из сырых овощей или фруктов. • Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. • Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. • Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. • Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой

<p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	<p>обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
<p>8. Блюда из яиц (2ч)</p>	
<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. • Готовить блюда из яиц. • Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
<p>9. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)</p>	
<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. • Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. • Составлять меню завтрака.

<p>Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. • Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. • Складывать салфетки. • Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</p>	
<p>10. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (4 ч)</p>	
<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. • Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. • Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. • Определять направление долевой нити в ткани. • Исследовать свойства нитей основы и утка. • Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. • Определять виды переплетения нитей в ткани. • Проводить анализ прочности окраски тканей. • Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. • Изучать свойства тканей из хлопка и льна. • Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. • Оформлять результаты исследований
<p>11. Конструирование швейных изделий (4 ч)</p>	
<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. • Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. • Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. • Копировать готовую выкройку. • Находить и представлять информацию об истории швейных изделий

Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	
12. Швейная машина (4 ч)	
Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. • Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. • Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. • Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. • Владеть безопасными приёмами труда
13. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)	
Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное	<ul style="list-style-type: none"> • Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. • Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. • Выкраивать детали швейного изделия. • Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. • Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. • Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.

<p>закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. • Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. • Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. • Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. • Владеть безопасными приёмами труда. • Знакомиться с профессиями закройщик и портной
--	---

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

14. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. • Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. • Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. • Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). • Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
--	---

15. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)

<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. • Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. • Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
<p>16. Лоскутное шитьё (4 ч)</p>	
<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать различные виды техники лоскутного шитья. • Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. • Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. • Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. • Изготавливать образцы лоскутных узоров. • Обсуждать наиболее удачные работы. • Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)</p>	
<p>17. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)</p>	
<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. • Определять цель и задачи проектной деятельности.

<p>Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать этапы выполнения проекта. • Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». • Выполнять проект по разделу «Кулинария». • Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». • Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». • Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. • Подготавливать электронную презентацию проекта. • Составлять доклад для защиты творческого проекта. • Защищать творческий проект
--	--

6 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Основное содержание по темам	Характеристика деятельности учащихся
<p>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)</p>	
<p>1. Интерьер жилого дома (1 ч)</p>	
<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. • Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. • Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. • Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. • Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
<p>2. Комнатные растения в интерьере (2 ч)</p>	
<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. • Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.

растениями. Профессия садовник	<ul style="list-style-type: none"> • Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. • Знакомиться с профессией садовник
Раздел «Кулинария» (14 ч)	
3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)	
<p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Определять свежесть рыбы органолептическими методами. • Определять срок годности рыбных консервов. • Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. • Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. • Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. • Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. • Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. • Определять качество термической обработки рыбных блюд. • Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. • Знакомиться с профессией повар. • Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
4. Блюда из мяса (4 ч)	
<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество мяса органолептическими методами. • Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. • Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. • Осваивать безопасные приёмы труда. • Выбирать и готовить блюда из мяса. • Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. • Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.

столу. Гарниры к мясным блюдам	<ul style="list-style-type: none"> • Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
5. Блюда из птицы (2 ч)	
<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество птицы органолептическими методами. • Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. • Планировать последовательность технологических операций. • Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. • Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. • Готовить блюда из птицы. • Проводить дегустацию блюд из птицы. • Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. • Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
6. Заправочные супы (2 ч)	
<p>Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество продуктов для приготовления супа. • Готовить бульон. • Готовить и оформлять заправочный суп. • Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. • Определять консистенцию супа. • Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. • Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. • Читать технологическую документацию. • Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. • Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. • Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). • Находить и представлять информацию о различных супах
7. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)	
<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.

<p>белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. • Составлять меню обеда. • Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. • Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</p>	
<p>8. Свойства текстильных материалов (2 ч)</p>	
<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. • Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. • Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. • Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. • Оформлять результаты исследований. • Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
<p>9. Конструирование швейных изделий (4 ч)</p>	
<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. • Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. • Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. • Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
<p>10. Моделирование швейных изделий (2 ч)</p>	
<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкройки дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять эскиз проектного изделия. • Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. • Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. • Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. • Моделировать проектное швейное изделие. • Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. • Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. • Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства

11. Швейная машина (2 ч)

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

- Изучать устройство машинной иглы.
- Выполнять замену машинной иглы.
- Определять вид дефекта строчки по её виду.
- Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.
- Подготавливать швейную машину к работе.
- Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.
- Выполнять обметывание петли на швейной машине.
- Пришивать пуговицу с помощью швейной машины.
- Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.
- Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц

12. Технология изготовления швейных изделий (12 ч)

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с

- Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обметку с учётом припусков на швы.
- Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.
- Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.
- Выполнять правила безопасной работы утюгом.
- Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.
- Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.
- Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.
- Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.
- Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.
- Проводить примерку проектного изделия.
- Устранять дефекты после примерки.
- Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
- Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать

<p>расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>	<p>ошибки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. • Владеть безопасными приёмами труда. • Знакомиться с профессией закройщик
<p>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</p>	
<p>13. Вязание крючком (4 ч)</p>	
<p>Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать материалы и инструменты для вязания. • Подбирать крючок и нитки для вязания. • Вязать образцы крючком. • Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. • Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. • Находить и представлять информацию об истории вязания
<p>14. Вязание спицами (4 ч)</p>	
<p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Подбирать спицы и нитки для вязания. • Вязать образцы спицами.

<p>условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. • Создавать схемы для вязания с помощью ПК
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)</p>	
<p>15. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)</p>	
<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. • Определять цель и задачи проектной деятельности. • Изучать этапы выполнения проекта. • Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». • Выполнять проект по разделу «Кулинария». • Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». • Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». • Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. • Подготавливать электронную презентацию проекта. • Составлять доклад для защиты творческого проекта. • Защищать творческий проект

7 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Основное содержание по темам	Характеристика деятельности учащихся
<p>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</p>	
<p>1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)</p>	
<p>Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. • Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». • Знакомиться с понятием «умный дом». • Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. • Знакомиться с профессией дизайнер

2. Гигиена жилища (2 ч)	
Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. • Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. • Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. • Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Раздел «Электротехника» (2 ч)	
3. Бытовые электроприборы (2 ч)	
Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. • Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. • Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
Раздел «Кулинария» (10 ч)	
4. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)	
Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. • Определять срок годности молочных продуктов. • Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. • Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. • Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. • Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. • Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. • Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. • Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания

5. Изделия из жидкого теста (2 ч)	
<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. • Приготавливать изделия из жидкого теста. • Дегустировать и определять качество готового блюда. • Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
6. Виды теста и выпечки (2 ч)	
<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. • Осваивать безопасные приёмы труда. • Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. • Выбирать и готовить изделия из песочного теста. • Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. • Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
7. Сладости, десерты, напитки (2 ч)	
<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. • Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. • Осваивать безопасные приёмы труда. • Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. • Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.

	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. • Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
8. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)	
<p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. • Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. • Составлять меню обеда. • Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. • Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. • Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)	
9. Свойства текстильных материалов (2 ч)	
<p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. • Оформлять результаты исследований. • Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. • Определять сырьевой состав тканей. • Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. • Оформлять результаты исследований
10. Конструирование швейных изделий (2 ч)	
<p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять эскиз проектного изделия. • Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. • Изучать приёмы моделирования юбки со складками. • Моделировать проектное швейное изделие. • Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. • Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. • Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. • Находить и представлять информацию о выкройках
11. Швейная машина (2 ч)	

<p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять чистку и смазку швейной машины. • Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
<p>12. Технология изготовления швейных изделий (8 ч)</p>	
<p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. • Выкраивать косую бейку. • Выполнять раскрой проектного изделия. • Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. • Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. • Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. • Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. • Стачивать косую бейку. • Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. • Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. • Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. • Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. • Проводить примерку проектного изделия. • Устранять дефекты после примерки. • Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. • Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. • Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
<p>Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)</p>	
<p>13. Ручная роспись тканей (4 ч)</p>	

<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. • Подготавливать ткань к росписи. • Создавать эскиз росписи по ткани. • Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. • Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. • Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
<p>14. Вышивание (12 ч)</p>	
<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. • Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. • Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. • Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. • Знакомиться с профессией вышивальщица. • Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)</p>	
<p>17. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)</p>	
<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. • Определять цель и задачи проектной деятельности. • Изучать этапы выполнения проекта. • Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». • Выполнять проект по разделу «Кулинария». • Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». • Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». • Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	<ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать электронную презентацию проекта. • Составлять доклад для защиты творческого проекта. • Защищать творческий проект
--	--

8 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)

Основное содержание по темам	Характеристика деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)	
1. Экология жилища (2 ч)	
Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. • Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).
2. Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)	
Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод	<ul style="list-style-type: none"> • Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. • Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Раздел «Электротехника» (12 ч)	
3. Бытовые электроприборы (6 ч)	
Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов.	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. • Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. • Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения

<p>Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения</p>	
<p>4. Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)</p>	
<p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Читать простые электрические схемы. • Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. • Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. • Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. • Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
<p>5. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)</p>	
<p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. • Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. • Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
<p>Раздел «Семейная экономика» (6 ч)</p>	
<p>6. Бюджет семьи (6 ч)</p>	
<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. • Анализировать потребности членов семьи.

<p>совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. • Анализировать качество и потребительские свойства товаров. • Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
<p>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</p>	
<p>7. Сферы производства и разделение труда (2 ч)</p>	
<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. • Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. • Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»
<p>8. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)</p>	
<p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. • Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. • Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. • Проводить диагностику склонностей и качеств личности. • Строить планы профессионального образования и трудоустройства
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)</p>	
<p>17. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)</p>	
<p>Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Обосновывать тему творческого проекта. • Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. • Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. • Выполнять проект и анализировать результаты работы. • Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта