

РАССМОТРЕНО и
и рекомендовано
к применению
педагогическим советом
МБОУ «Волошинская СОШ».
Протокол № ____ от __. __. ____.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
МБОУ «Волошинская СОШ»
_____ Данильченко Е.А.
Приказ № ____ от __. __. ____.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Волошинская средняя общеобразовательная школа»
Родионово-Несветайского района

Рабочая программа

по **технологии**
Уровень общего образования **основное общее образование 5-8 классы**
Количество часов **5 кл (67 часов), 6 кл. (69 часов), 7 кл.(67 часов), 8 кл.(70 часов)**
Учитель **Остапенко Елена Лазаревна**

2021 - 2022 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана для учащихся 5-8 классов на основе нормативно-правовых документов:

- Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, утверждённая на заседании Коллегии Минпросвещения России 24 декабря 2018 года.
- Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в ред. приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1644, от 31.12.2015 № 1577).
- Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»;
- Приказ Минпросвещения России от 23.12.2020 № 766 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, утверждённый приказом Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254».
- Программа «Технология. Технология ведения дома»/ авт. Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко. – Москва: «Вентана-Граф», 2019
- Программы для общеобразовательных учреждений. Технология. /В. Д. Симоненко, А. А. Электон, Б. А. Гончаров и др./ 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2017.
- Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ «Волошинская СОШ» (приказ ОО от 04.08.2021 № 126).
- Положение о рабочей программе учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) МБОУ «Волошинская СОШ» (приказ ОО от 14.07.2021 № 120).

Цели и задачи изучения учебного предмета

Цель:

- подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Документ подписан электронной подписью.

– формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально - экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Задачи:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентноспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Воспитывающий и развивающий потенциал:

В воспитании детей подросткового возраста приоритетом является создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений школьников, и, прежде всего, ценностных отношений:

- к семье как главной опоре в жизни человека и источнику его счастья;
- к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;
- к своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать;
- к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;
- к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами по работе в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье;
- к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда;
- к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение;
- к здоровью как залогом долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир;

Документ подписан электронной подписью.

- к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества;
- к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся личностям, отвечающим за свое собственное будущее.

Состав УМК.

- Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко.- изд. переаб. - М.: Вентана-Граф, 2019.
- Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко.- изд. переаб. - М. Вентана- Граф, 2019.
- Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко.- изд. переаб. - М. Вентана- Граф, 2019.
- Технология.: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ В. Д. Симоненко, А. А. Электон, Б. А. Гончаров и др.,-3-е изд. переаб. - М.: Вентана- Граф. 2018.

Место учебного предмета в учебном плане.

Учебный план основного общего образования МБОУ «Волошинская СОШ» на 2021-2022 учебный год предусматривает обязательное изучение предмета «Технология» в 5-8 классах – по 2 часа в неделю. В соответствии с Календарным учебным графиком основного общего образования МБОУ «Волошинская СОШ» на 2021-2022 учебный год продолжительность учебного года составляет 35 учебных недель (5 учебных дней в неделю), что соответствует в 5 классе - 67 часам в год, в 6 классе – 69 часам в год, в 7 классе – 68 часам в год, в 8 классе – 70 часам в год.

В календарно-тематическом планировании распределение часов по темам примерное и корректируется учителем с учетом хода усвоения учебного материала обучающимся, климатических условий и других объективных причин.

Срок реализации программы: 2021-2022 учебный год.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты

1. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.
2. Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

Документ подписан электронной подписью.

3. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции.

4. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах.

5. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни.

6. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- определять главную проблему, выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;

- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действия (я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- составлять план выполнения проекта;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований.

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;

- систематизировать критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;

- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;

- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;

- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

Документ подписан электронной подписью.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;

• обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;

Документ подписан электронной подписью.

- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение.

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

- определять свое отношение к природной среде;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

Коммуникативные УУД

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе. **Учащийся сможет:**

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т.

д.).

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

Технологии ведения дома

Кулинария

Документ подписан электронной подписью.

Учащийся научится:

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

Учащийся получит возможность научиться:

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Учащийся научится:

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

Учащийся получит возможность научиться:

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

«Технологии растениеводства»

Учащийся научится:

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

Учащийся получит возможность научиться:

Документ подписан электронной подписью.

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;

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

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Учащийся научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Учащийся получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

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

Учащийся получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Основные виды учебной деятельности:

№ п/п	Тема	Характеристика основных видов деятельности
-------	------	--

Документ подписан электронной подписью.

1.	Растениеводство.	– планировать осенние и весенние работы на пришкольном участке, выбирать технологию, инструменты и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и наблюдения. – оценивать урожайность основных сортов и культур, анализировать допущенные ошибки.
2.	Творческая проектная деятельность.	– планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; – представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. Выпускник получит возможность научиться: – организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; – осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
3.	Оформление интерьера.	– находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно - гигиеническими требованиями к интерьеру. – выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой – выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой – выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. – разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий – находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.
4.	Кулинария.	– овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. – организовывать рабочее место, определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. – анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.

Документ подписан электронной подписью.

		– осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. – оказывать первую помощь при ожогах и порезах – изучать основы физиологии питания человека. – находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. – составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. – находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. – оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.
5.	Создание изделий из текстильных материалов.	– изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; – выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. – определять основные стили одежды и современные направления моды
6.	Художественные ремёсла.	– овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда; – рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда; – рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды; – участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт.
7.	Электротехника.	– разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий

Содержание учебного предмета

Содержание учебного предмета технологии в 5 классе

№	Наименование разделов (тем)	Содержание разделов (тем)
	Растениеводство	Введение. Растениеводство. Уборка и учет урожая. Осенняя обработка почвы, особенности. Подзимние посевы и посадки. Практические работы на с/х. участке.

Документ подписан электронной подписью.

		Уход за земляникой и ягодными кустарниками, оценка их состояния, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров и заготовка материала для размножения, подготовка участка и осенние посадки розеток земляники. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.
2	Технологии домашнего хозяйства	<u>Интерьер кухни, столовой</u> <i>Теоретические сведения.</i> Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.
3	Электротехника	<u>Бытовые электроприборы</u> <i>Теоретические сведения.</i> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
4	Кулинария	<u>Санитария и гигиена на кухне</u> <i>Теоретические сведения.</i> Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. <u>Физиология питания</u> <i>Теоретические сведения.</i> Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила,

	позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. <u>Бутерброды и горячие напитки</u> <i>Теоретические сведения.</i> Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). 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 кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. <u>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. <u>Блюда из овощей и фруктов</u> <i>Теоретические сведения.</i> Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей,
--	--

		лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества. <u>Блюда из яиц</u> <i>Теоретические сведения.</i> Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. <u>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку</u> <i>Теоретические сведения.</i> Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.
5	Создание изделий из текстильных материалов	<u>Свойства текстильных материалов</u> <i>Теоретические сведения.</i> Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

		Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. <u>Конструирование швейных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. <u>Швейная машина</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. Правила безопасной работы на швейной машине. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок. <u>Технология изготовления швейных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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 портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению
--	--	---

		ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание; временное соединение деталей – смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (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). Профессии закройщик, портной. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.
6	Художественные ремёсла	<u>Декоративно-прикладное искусство</u> <i>Теоретические сведения.</i> Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. <u>Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства</u> <i>Теоретические сведения.</i> Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная,

		ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку. <u>Лоскутное шитьё</u> <i>Теоретические сведения.</i> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.
7	Растениеводство	Технологии растениеводства. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах. Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семенами, подготовка семян к посеву. Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост), выбор инструментов, разметка и поделка гряд, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений. Составление схемы простых севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними. Технологии выращивания плодовых и ягодных культур. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в своем регионе. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

		Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, установка пленочных укрытий, теплиц, проведение подкормки. Разработка конструкции и изготовление простейших сооружений для защищенного грунта. Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ Определение примерного объема производства продукции и расчет площади под культуры с учетом потребностей семьи с использованием справочной литературы. Определение планируемого дохода, прибыли. Составление плана размещения культур на участке. Профессиональное образование и профессиональная карьера. Современные профессии в растениеводстве. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ Оценка своих склонностей и способностей. Обсуждение профессиональных планов.
8	Исследовательская и созидательная деятельность	Проект. Этапы творческого проектирования. Выбор темы, постановка цели. <u>Теоретические сведения:</u> Этапы творческого проектирования. Требования к творческим проектам. Изготовление творческого изделия по выбору и технологии изготовления. Реклама изделия. Защита творческого проекта. Критерии оценки творческого проекта. Обучающиеся должны знать: В чём заключается проектная деятельность, этапы проектирования, требования к оформлению творческого проекта, критерии оценки проекта, технологию изготовления выбранного изделия, технику безопасности Обучающиеся должны уметь: Самостоятельно отбирать, анализировать, обобщать различную информацию по выбранной теме, творчески подходить к решению поставленной задачи, создавать и изготавливать задуманное изделие, подводить итоги выполненной работы, публично выступать перед аудиторией, правильно организовывать своё рабочее место, соблюдать на практике технику безопасности. <u>Практическая работа:</u> изготовление творческого проекта. Практическая работа: Выбор эскиза работы. Подбор необходимого материала. Выполнение крупных деталей. Выполнение мелких деталей проекта. Выполнение фона работы. Эстетическое оформление композиции. Защита творческого проекта.

Содержание учебного предмета технологии в 6 классе

№	Наименование разделов (тем)	Содержание разделов (тем)
1	Растениеводство	Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур Почва — основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы». <u>Осенний период.</u> Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка. Технологии выращивания плодовых и ягодных культур Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ Уход за земляникой и ягодными кустарниками, оценка их состояния, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров и заготовка материала для размножения, подготовка участка и осенние посадки розеток земляники. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников. Профессиональное образование и профессиональная карьера. Возможности построения карьеры в сельскохозяйственной сфере.
2	Технологии домашнего хозяйства	<u>Интерьер жилого дома</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон. <u>Комнатные растения в интерьере</u> Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

		Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холла
3	Кулинария	<u>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов. <u>Блюда из мяса</u> <i>Теоретические сведения.</i> Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

		<u>Блюда из птицы</u> <i>Теоретические сведения.</i> Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы. <u>Заправочные супы</u> <i>Теоретические сведения.</i> Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа. <u>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</u> <i>Теоретические сведения.</i> Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду
4	Создание изделий из текстильных материалов	<u>Свойства текстильных материалов</u> <i>Теоретические сведения.</i> Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. <u>Конструирование швейных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

		<u>Моделирование швейных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. <u>Швейная машина</u> <i>Теоретические сведения.</i> Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы. <u>Технология изготовления швейных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы 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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.
--	--	---

		Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог – конструктор. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.
5	Художественные ремёсла	<u>Вязание крючком</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу. <u>Вязание спицами</u> <i>Теоретические сведения.</i> Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.
5	Исследовательская и созидательная	Проект. Этапы творческого проектирования. Выбор темы, постановка цели. <u>Теоретические сведения:</u> Этапы творческого проектирования. Требования к творческим проектам. Изготовление творческого изделия по выбору и технологии изготовления. Реклама изделия. Защита творческого проекта. Критерии оценки творческого проекта.

Документ подписан электронной подписью.

	деятельность	Обучающиеся должны знать: В чём заключается проектная деятельность, этапы проектирования, требования к оформлению творческого проекта, критерии оценки проекта, технологию изготовления выбранного изделия, технику безопасности Обучающиеся должны уметь: Самостоятельно отбирать, анализировать, обобщать различную информацию по выбранной теме, творчески подходить к решению поставленной задачи, создавать и изготавливать задуманное изделие, подводить итоги выполненной работы, публично выступать перед аудиторией, правильно организовывать своё рабочее место, соблюдать на практике технику безопасности. <u>Практическая работа:</u> изготовление творческого проекта. Практическая работа: Выбор эскиза работы. Подбор необходимого материала. Выполнение крупных деталей. Выполнение мелких деталей проекта. Выполнение фона работы. Эстетическое оформление композиции. Защита творческого проекта.
--	---------------------	---

Содержание учебного предмета технологии в 7 классе

№	Наименование разделов (тем)	Содержание разделов (тем)
1	Растениеводство	Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Виды и применение севооборотов. Понятия «урожай», «урожайность». <u>Осенний период</u> Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.
2	Технологии домашнего хозяйства	<u>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере</u> <i>Теоретические сведения.</i> Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, на столы, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения:

		общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг. <u>Гигиена жилища</u> <i>Теоретические сведения.</i> Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.
3	Электротехника	<u>Бытовые электроприборы</u> <i>Теоретические сведения.</i> Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Функции климатических приборов. Лабораторно- практические и практические работы. Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.
4	Кулинария	<u>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</u> <i>Теоретические сведения.</i> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога. <u>Изделия из жидкого теста</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста. <u>Виды теста и выпечки</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста. <u>Сладости, десерты, напитки</u> <i>Теоретические сведения.</i> Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление сладких блюд и напитков. <u>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.
5	Создание изделий из текстильных материалов	<u>Свойства текстильных материалов</u> <i>Теоретические сведения.</i> Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому

		составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. <u>Конструирование швейных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. <u>Моделирование швейных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. <u>Швейная машина</u> <i>Теоретические сведения.</i> Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине. <u>Технология изготовления швейных изделий</u> <i>Теоретические сведения.</i> Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.
6	Художественные ремёсла	<u>Ручная роспись тканей</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика. <u>Вышивание</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.
7	Исследовательская и созидательная деятельность	Проект. Этапы творческого проектирования. Выбор темы, постановка цели. <u>Теоретические сведения:</u> Этапы творческого проектирования. Требования к творческим проектам. Изготовление творческого изделия по выбору и технологии изготовления. Реклама изделия. Защита творческого проекта. Критерии оценки творческого проекта. Обучающиеся должны знать: В чём заключается проектная деятельность, этапы проектирования, требования к

Документ подписан электронной подписью.

		оформлению творческого проекта, критерии оценки проекта, технологию изготовления выбранного изделия, технику безопасности Обучающиеся должны уметь: Самостоятельно отбирать, анализировать, обобщать различную информацию по выбранной теме, творчески подходить к решению поставленной задачи, создавать и изготавливать задуманное изделие, подводить итоги выполненной работы, публично выступать перед аудиторией, правильно организовывать своё рабочее место, соблюдать на практике технику безопасности. <u>Практическая работа:</u> изготовление творческого проекта. Практическая работа: Выбор эскиза работы. Подбор необходимого материала. Выполнение крупных деталей. Выполнение мелких деталей проекта. Выполнение фона работы. Эстетическое оформление композиции. Защита творческого проекта.
8	Растениеводство	<u>Весенний период</u> Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост), выбор инструментов, разметка и поделка гряд, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений. Составление схемы простых севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними. <i>Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве</i> <i>Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения</i> Выявление и формулирование проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, местных фермерских хозяйствах. Выбор и обоснование темы опыта. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ Поиск информации, составление плана опыта, подготовка посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений, уборка и учет урожая, анализ результатов, формулирование выводов и рекомендаций.

Содержание учебного предмета технологии в 8 классе.

№	Наименование разделов (тем)	Содержание разделов (тем)
1	Введение.	Инструктаж по технике безопасности на уроках технологии.

2	Сельскохозяйственные технологии	Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Виды и применение севооборотов. Понятия «урожай», «урожайность». Учет урожайности. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулетних овощных культур. Значение полеводства. С/х работы на участке. Полеводство – основной вид работ в сельском хозяйстве. Уборка урожая, сбор семян. Работа с конспектом, с/х инструментом и приспособлениями, вскапывание, разметка, посевы и посадки.
3	Творческий проект	<u>Исследовательская и созидательная деятельность</u> <i>Теоретические сведения.</i> Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. <i>Практические работы.</i> Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.
4	Бюджет семьи	<u>Бюджет семьи</u> <i>Теоретические сведения.</i> Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. 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. <i>Практические работы.</i> Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в

		целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.
5	Технологии домашнего хозяйства	<u>Экология жилища</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей. <u>Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме</u> <i>Теоретические сведения.</i> Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.
6	Электротехника	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов. <u>Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики</u>

		<i>Теоретические сведения.</i> Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.
7	Современное производство и профессиональное самоопределение	<u>Сферы производства и разделение труда</u> <i>Теоретические сведения.</i> Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. <u>Профессиональное образование и профессиональная карьера</u> <i>Теоретические сведения.</i> 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. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Документ подписан электронной подписью.

		<i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> 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. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.
8	Раздел. с/х технологии Элементы растениеводства	<u>Весенний период</u> Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост), выбор инструментов, разметка и поделка гряд, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений. Составление схемы простых севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

Изменения, внесённые автором рабочей программы

В Рабочей программе в целом сохранено количество тем и последовательность их изучения. Введены темы по сельхозтруду на основе регионального компонента.

Тематическое планирование 5 класс

№	Разделы	Воспитательный компонент	Количество часов, отведённое на изучение раздела	Формы и средства аттестации (контроля)
1	Растениеводство	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций. День солидарности в борьбе с терроризмом	7	Практическая работа Самостоятельная работа

Документ подписан электронной подписью.

2	Технологии домашнего хозяйства	Неделя безопасности дорожного движения	2	Практическая работа
3	Электротехника	Международный день слепых Международный день толерантности.	1	Практическая работа
4	Кулинария	Международный день детского церебрального паралича Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (день пожарной охраны)	15	Практическая работа
5	Создание изделий из текстильных материалов	Всемирный день иммунитета. Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны. Международный женский день.	6	Практическая работа. Лабораторная работа
6	Запуск творческого проекта № 1 возможны темы «Наряд для завтрака», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне»		18	Творческий проект «Наряд для завтрака».
7	Художественные ремёсла	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос – это мы»	8	Практическая работа
8	Исследовательская и созидательная деятельность	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов.	2	Создание и защита творческого проекта
9	Растениеводство	День государственного флага Российской Федерации. Международный день семьи	8	Самостоятельная работа
Всего часов			67	

Тематическое планирование 6 класс

№	Разделы	Воспитательный компонент	Количество часов, отведённое на изучение раздела	Формы и средства аттестации (контроля)
1	Растениеводство	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций. День солидарности в борьбе с терроризмом	8	Текущий контроль

Документ подписан электронной подписью.

2	Технологии домашнего хозяйства	Неделя безопасности дорожного движения	2	Практическая работа
3	Кулинария	Международный день слепых Международный день толерантности.	16	Практическая работа
4	Создание изделий из текстильных материалов	Международный день детского церебрального паралича Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (день пожарной охраны)	16	Практическая работа
5	Художественные ремёсла	Всемирный день иммунитета Международный женский день.	16	Практическая работа
6	Исследовательская и созидательная деятельность	Международный день борьбы за права инвалидов.	2	Создание и защита проекта.
7	Растениеводство	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос – это мы» День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов. День государственного флага Российской Федерации.	7	Практическая работа
		Всего часов	69	

Тематическое планирование 7 класс

№	Разделы	Воспитательный компонент	Количество часов, отведённое на изучение раздела	Формы и средства аттестации (контроля)*
1	Растениеводство	День солидарности в борьбе с терроризмом	8	Практическая работа
2	Технологии домашнего хозяйства	Международный день распространения грамотности.	2	Практическая работа
3	Электротехника	Международный день глухих. Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации)	1	Текущий контроль
4	Кулинария	Международный день детского церебрального паралича Международный день учителя.	16	Практическая работа

Документ подписан электронной подписью.

5	Создание изделий из текстильных материалов	Всемирный день иммунитета Международный женский день.	15	Практическая работа
6	Художественные ремёсла	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос – это мы»	16	Практическая работа
7	Исследовательская и созидательная деятельность.	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов. День государственного флага Российской Федерации. Международный день семьи.	2	Выполнение и защита творческого проекта.
8	Растениеводство	Международный день борьбы за права инвалидов	7	Практическая работа
Всего часов			67	

Тематическое планирование 8 класс

№	Разделы	Воспитательный компонент	Количество часов, отведённое на изучение раздела	Формы и средства аттестации (контроля)*
1	Введение.	Всероссийский урок ОБЖ. Урок науки.	1	-
2	Сельскохозяйственные технологии. Сельскохозяйственные работы. Элементы растениеводства	День солидарности в борьбе с терроризмом Международный день распространения грамотности. Международный день глухих. Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации) Международный день детского церебрального паралича Международный день учителя Всемирный день иммунитета Международный женский день. День космонавтики. Гагаринский урок «Космос – это мы» Международный день борьбы за права инвалидов День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов. День государственного флага Российской Федерации. Международный день семьи.	8	Практическая работа
3	Творческий проект		2	Создание и защита проекта
4	Бюджет семьи		11	Собеседование
5	Технология домашнего хозяйства.		8	Практическая работа
6	Электротехника		22	Практическая работа
7	Современное производство		14	Практическая работа
8	Сельскохозяйственные		4	Практическая работа

Документ подписан электронной подписью.

	технологии. Сельскохозяйственные работы. Элементы растениеводства			
Всего часов			70	

График проведения практических работ 5 класс

№	Раздел учебной программы	Практические работы	Дата
1	Растениеводство	Практическая работа № 1 «Сбор семян растений»	14.09
		Практическая работа № 2 «Уход за плодово-ягодными растениями»	21.09
2	Технологии домашнего хозяйства	Практическая работа № 3 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой»	04.10
		Практическая работа № 4 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами».	05.10
		Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков».	18.10
		Практическая работа № 6 «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий»	25.10
		Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей»	08.11
		Практическая работа № 8 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей»	15.11
		Практическая работа № 9 «Приготовление и оформление блюда из яиц»	22.11
		Практическая работа № 10 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток»	29.11
3	Создание изделий из текстильных материалов. Исследовательская и созидательная деятельность	Практическая работа № 11 «Изготовление выкроек Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия»	14.12
		Практическая работа № 12 «Изготовление образцов ручных работ»	20.12
		Практическая работа № 13 «Изготовление образцов машинных работ»	27.12
		Практическая работа № 14 «Проведение влажно-тепловых работ».	28.12
		Практическая работа № 15 «Раскрой швейного изделия».	11.01
		Практическая работа № 16 «Обработка нижней части фартука швом вподгибку»	18.01
		Практическая работа № 17 «Изготовление и оформление карманов»	25.01
		Практическая работа № 18 «Соединение карманов с нижней частью фартука»	01.02
		Практическая работа № 19 «Обработка бретелей и соединение с нагрудником»	08.02
		Практическая работа № 20 «Проведение влажно-тепловых работ»	15.02

Документ подписан электронной подписью.

		Практическая работа № 21 «Соединение нагрудника с нижней частью фартука»	21.02
		Практическая работа № 22 «Обработка пояса»	05.03
		Практическая работа № 23 «Создание орнамента. Цветовое сочетание»	15.03
		Практическая работа № 24 «Изготовление шаблонов из картона»	21.03
		Практическая работа № 25 «Окончательная отделка изделия»	05.04

График проведения лабораторных работ 5 класс

№	Раздел учебной программы	Лабораторные работы	Дата
1	Создание изделий из текстильных материалов.	Лабораторная работа № 1 «Определение направления долевой нити в ткани»	07.12
		Лабораторная работа № 2 «Изучение свойства ткани из хлопка и льна»	13.12
		Лабораторная работа № 3 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	21.12

График проведения практических работ 6 класса

№	Раздел учебной программы	Практические работы	Дата
1	Растениеводство	Практическая работа №1: «Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников».	20.09
		Практическая работа № 2 «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями»	04.10
2	Кулинария	Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из рыбы»	14.10
		Практическая работа № 4 «Приготовление блюд из морепродуктов»	18.10
		Практическая работа № 5 «Приготовление блюда из мяса»	28.10
		Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из птицы»	15.11
		Практическая работа № 7 «Приготовление заправочного супа»	22.11
		Практическая работа №8 «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду»	29.11
3	Создание изделий из	Практическая работа № 9 «Устранение дефектов машинной строчки»	13.12
		Практическая работа № 10 «Применение приспособлений к швейной машине»	16.12

Документ подписан электронной подписью.

текстильных материалов	Практическая работа № 11 «Снятие мерок и построение чертежа изделия»	20.12
	Практическая работа № 12 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	23.12
	Практическая работа № 13 «Раскрой проектного изделия»	27.12
	Практическая работа № 14 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»	10.01
	Практическая работа № 15 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».	13.01
	Практическая работа № 16 «Проведение примерки проектного изделия»	17.01
	Практическая работа № 17 «Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	20.01
	Практическая работа № 18 «Обработка горловины и застежки проектного изделия».	24.01
	Практическая работа № 19 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия».	27.01
	Практическая работа №20 «Обработка нижнего среза изделия».	31.01
	Практическая работа № 21 «Влажно-тепловая обработка изделия»	03.02
	Практическая работа № 22 «Вязание цепочки из воздушных петель»	17.02
	Практическая работа № 23 «Выполнение плотного вязания по кругу»	21.02
	Практическая работа № 24 «Вязание салфетки столбиком без накида »	24.02
	Практическая работа № 25 «Вязание края салфетки столбиком с накидом»	28.02
	Практическая работа № 26 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»	03.03
	Практическая работа № 27 «Разработка схемы жаккардового узора»	04.03
	Практическая работа № 28 «Изготовление проектного изделия»	11.03

График проведения лабораторных работ

№	Раздел учебной программы	Лабораторные работы	Дата
1	Создание изделий из текстильных материалов.	Лабораторная работа № 1 «Изучение свойств материалов из химических волокон»	09.12

График проведения практических работ 7 класса

№	Раздел учебной программы	Практические работы	Дата
1	Технологии домашнего хозяйства.	Практическая работа №1 «Генеральная уборка кабинета технологии»	08.10
2	Электротехника.	Практическая работа №2 «Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи».	12.10

Документ подписан электронной подписью.

3	Кулинария	Практическая работа №3 «Определение качества молока и молочных продуктов».	26.10
		Практическая работа №4 «Приготовление изделий из песочного теста».	09.11
		Практическая работа №5 «Приготовление сладких блюд и напитков».	12.11
		Практическая работа №6 «Приготовление блюд для праздничного сладкого стола».	19.11
4	Создание изделий из текстильных материалов.	Практическая работа № 7 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину».	03.12
		Практическая работа №8 «Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою».	07.12
		Практическая работа № 9 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».	10.12
		Практическая работа № 01 «Раскрой проектного изделия».	17.12
		Практическая работа №11 «Изготовление ручных швов».	24.12
		Практическая работа №12 «Изготовление образцов машинных швов».	14.01
		Практическая работа №13 «Обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией».	18.01
		Практическая работа № 14 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».	18.02
		Практическая работа № 15 «Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками».	25.02
		Практическая работа №16 «Выполнение образцов вышивки гладью».	22.03
		Практическая работа №17 «Выполнение образцов французским узелком и рококо».	05.04
		Практическая работа №18 «Выполнение образца вышивки атласными лентами»	12.04

График проведения лабораторных работ

№	Раздел учебной программы	Лабораторные работы	Дата
1	Создание изделий из текстильных материалов.	Лабораторная работа № 1 «Изучение свойств материалов из химических волокон»	30.11

График проведения лабораторно-практических работ 8 класса

№	Раздел учебной программы	Лабораторно- практические работы	Дата
1	Бюджет семьи	Лабораторно-практическая работа № 1 «Исследование потребительских свойств товара».	14.09
		Лабораторно-практическая работа №2 «Исследование составляющих бюджета семьи».	21.09
		Лабораторно-практическая работа №3 «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода».	28.09

Документ подписан электронной подписью.

		Лабораторно-практическая работа №4 «Исследование возможностей для бизнеса».	19.11
2	Технология ведения дома	Лабораторно-практическая работа №5 «Изучение конструкции элементов водоснабжения».	17.12
3	Электротехника	Лабораторная работа №6 «Изучение домашнего электросчётчика в работе».	28.01
		Лабораторно-практическая работа №7 «Сборка электрической цепи и изготовление пробника».	04.02
		Лабораторно-практическая работа №8 «Сращивание одно-и многожильных проводов и их изоляция».	11.02
		Лабораторно-практическая работа №9 «Оконцевание проводов».	18.02
		Лабораторно-практическая работа №10 «Проведение энергетического аудита школы».	03.03
4	Современное производство и профессиональное самоопределение	Лабораторно-практическая работа №11 «Составление профессиограммы».	08.04
		Лабораторно-практическая работа №12 «Определение уровня самооценки».	15.04
		Лабораторно-практическая работа №13 «Определение своих склонностей».	22.04
		Лабораторно-практическая работа №14 «Анализ мотивов своего профессионального выбора».	29.04
		Лабораторно-практическая работа №15 «Профессиональные пробы».	05.05

Календарно-тематическое планирование 5 класса

№ п/п	Дата		Количество часов	Наименование тем
	план	факт		
1	06.09		1	Вводный. Инструктаж. Направления растениеводства.
2	07.09		1	Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности.
3	13.09		1	Способы размножения растений.
4	14.09		1	Способы размножения растений. Практическая работа №1 «Сбор семян растений».
5	20.09		1	Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений.
6	21.09		1	Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений. Практическая работа №2 «Уход за плодово-ягодными растениями».
7	27.09		1	Современные профессии в растениеводстве.

Документ подписан электронной подписью.

8	28.09		1	Интерьер кухни – столовой.
9	04.10		1	Варианты планирования кухни. Практическая работа №3 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой».
10	05.10		1	Бытовые электроприборы. Практическая работа №4 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами».
11	11.10		1	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.
12	12.10		1	Бутерброды и горячие напитки.
13	18.10		1	Виды бутербродов. Практическая работа №5 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков».
14	19.10		1	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
15	25.10		1	Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Практическая работа №6 «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий».
16	26.10		1	Блюда из овощей и фруктов.
17	08.11		1	Механическая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №7 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей».
18	09.11		1	Блюда из овощей и фруктов.
19	15.11		1	Механическая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №8 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей».
20	16.11		1	Блюда из яиц.
21	22.11		1	Определение свежести яиц. Способы варки куриных яиц. Практическая работа №9 «Приготовление и оформление блюда из яиц».
22	23.11		1	Как правильно вести себя за столом.
23	29.11		1	Приготовление завтрака. Практическая работа №10 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток».
24	30.11		1	Обработка проектного материала.
25	06.12		1	Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».
26	07.12		1	Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. Лабораторная работа №1 «Определение направления долевой нити в ткани».
27	13.12		1	Текстильные материалы и их свойства. Лабораторная работа №2 «Изучение свойства ткани из хлопка и льна».

Документ подписан электронной подписью.

28	14.12		1	Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия. Практическая работа №11 «Изготовление выкроек Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия».
29	20.12		1	Швейные ручные работы. Практическая работа №12 «Изготовление образцов ручных работ».
30	21.12		1	Швейная машина. Лабораторная работа №3 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины».
31	27.12		1	Основные операции при машинной обработке изделия. Практическая работа №13 «Изготовление образцов машинных работ».
32	28.12		1	Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа №14 «Проведение влажно-тепловых работ».
33	10.01		1	Технология пошива фартука.
34	11.01		1	Порядок построения чертежа фартука на ткани. Практическая работа №15 «Раскрой швейного изделия».
35	17.01		1	Технология обработка нижней части фартука.
36	18.01		1	Практическая работа №16 «Обработка нижней части фартука швом вподгибку».
37	24.01		1	Технология изготовления карманов.
38	25.01		1	Технология изготовления карманов. Практическая работа №17 «Изготовление и оформление карманов».
39	31.01		1	Технология соединения карманов с нижней частью фартука.
40	01.02		1	Технология соединения карманов с нижней частью фартука. Практическая работа №18 «Соединение карманов с нижней частью фартука».
41	07.02		1	Изготовление нагрудника с бретелями.
42	08.02		1	Изготовление нагрудника с бретелями. Практическая работа №19 «Обработка бретелей и соединение с нагрудником».
43	14.02		1	Монтаж фартука.
44	15.02		1	Монтаж фартука. Практическая работа №20 «Соединение нагрудника с нижней частью фартука».
45	21.02		1	Монтаж фартука (продолжение) Практическая работа №21 «Обработка пояса».
46	22.02		1	Контроль и оценка качества готового изделия.
47	28.02		1	Практическая работа №22 «Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка».
48	01.03		1	Обработка проектного материала.

Документ подписан электронной подписью.

49	05.03		1	Защита проекта «Наряд для завтрака».
50	14.03		1	Декоративно-прикладное искусство.
51	15.03		1	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Практическая работа №23 «Создание орнамента. Цветовое сочетание».
52	21.03		1	Технология изготовления лоскутного изделия. Практическая работа №24 «Изготовление шаблонов из картона».
53	22.03		1	Технология изготовления лоскутного изделия. Практическая работа №25 «Изготовление образцов лоскутных узоров».
54	04.04		1	Технология соединения деталей изделия. Практическая работа №25 «Соединение деталей лоскутного изделия».
55	05.04		1	Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделка изделия» Практическая работа №26 «Окончательная отделка изделия».
56	11.04		1	Обработка проектного материала.
57	12.04		1	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой».
58	18.04		1	Подготовка проекта «Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс».
59	19.04		1	Защита проекта «Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс».
60	25.04		1	Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур.
61	26.04		1	Технология выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте.
62	16.05		1	Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян.
63	17.05		1	Высадка рассады в открытый грунт.
64	23.05		1	Полив растений.
65	24.05		1	Взрыхление почвы.
66	30.05		1	Работа на пришкольном участке. Прополка сорняков.
67	31.05		1	Работа на пришкольном участке. Полив растений.

Календарно-тематическое планирование 6 класса

№ п/п	Дата		Количество часов	Наименование тем
	план	факт		
1	02.09		1	Вводное. Инструктаж. Почва — основное средство сельскохозяйственного производства.

Документ подписан электронной подписью.

2	06.09		1	Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы». Практическая работа: «Описание типов почв пришкольного или приусадебного участка».
3	09.09		1	Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды.
4	13.09		1	Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды.
5	16.09		1	Обработка почвы с внесением удобрений».
6	20.09		1	Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений. Практическая работа №1: «Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников».
7	23.09		1	Почва — основное средство сельскохозяйственного производства.
8	27.09		1	Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы».
9	30.09		1	Интерьер жилого дома.
10	04.10		1	Комнатные растения в интерьере. Практическая работа №2 «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями».
11	07.10		1	Блюда из рыбы.
12	11.10		1	Механическая обработка свежемороженой рыбы.
13	14.10		1	Технология приготовления блюд из рыбы. Практическая работа №3 «Приготовление блюда из рыбы».
14	18.10		1	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд. Практическая работа №4 «Приготовление блюд из морепродуктов»
15	21.10		1	Технология первичной обработки мяса.
16	25.10		1	Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.
17	28.10		1	Блюда из мяса. Практическая работа №5 «Приготовление блюда из мяса».
18	08.11		1	Тепловая обработка птицы.
19	11.11		1	Блюда из птицы.
20	15.11		1	Рецепты блюд из птицы. Практическая работа №6 «Приготовление блюда из птицы».
21	18.11		1	Заправочные супы.
22	22.11		1	Технология приготовления супа. Практическая работа №7 «Приготовление заправочного супа».
23	25.11		1	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.
24	29.11		1	Как рассчитать количество и стоимость продуктов.

Документ подписан электронной подписью.

				Практическая работа №8 «Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду».
25	02.12		1	Обработка проектного материала.
26	06.12		1	Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда».
27	09.12		1	Текстильные материалы их химических волокон и их свойства Лабораторная работа №1 «Изучение свойств материалов из химических волокон».
28	13.12		1	Машинная игла. Уход за швейной машиной. Практическая работа №9 «Устранение дефектов машинной строчки».
29	16.12		1	Приспособления к швейной машине. Практическая работа №10 «Применение приспособлений к швейной машине».
30	20.12		1	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №11 «Снятие мерок и построение чертежа изделия».
31	23.12		1	Моделирование плечевой одежды. Практическая работа №12 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».
32	27.12		1	Раскрой плечевой одежды. Практическая работа №13 «Раскрой проектного изделия».
33	10.01		1	Технология дублирования деталей. Практическая работа №14 «Дублирование деталей клеевой прокладкой».
34	13.01		1	Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей. Практическая работа №15 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».
35	17.01		1	Подготовка и проведение примерки. Практическая работа №16 «Проведение примерки проектного изделия».
36	20.01		1	Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Практическая работа №17 «Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов».
37	24.01		1	Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа №18 «Обработка горловины и застежки проектного изделия».
38	27.01		1	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой. Практическая работа №19 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия».
39	31.01		1	Технология обработки нижнего среза изделия. Практическая работа №20 «Обработка нижнего среза изделия».
40	03.02		1	Окончательная обработка изделия. Практическая работа №21 «Влажно-тепловая обработка изделия».
41	07.02		1	Обработка проектного материала.
42	10.02		1	Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

Документ подписан электронной подписью.

43	14.02		1	Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель при вязании крючком.
44	17.02		1	Расчёт количества петель. Практическая работа №22 «Вязание цепочки из воздушных петель».
45	21.02		1	Вязание полотна. Вязание по кругу.
46	24.02		1	Вязание по кругу. Практическая работа №23 «Выполнение плотного вязания по кругу».
47	28.02		1	Вязание проектного изделия из столбиков без накида.
48	03.03		1	Основные способы вывязывания петель. Практическая работа №24 «Вязание салфетки столбиком без накида».
49	05.03		1	Вязание проектного изделия из столбиков с накидом.
50	10.03		1	Обработка изделия. Практическая работа №25 «Вязание края салфетки столбиком с накидом».
51	14.03		1	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.
52	17.03		1	Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Практическая работа №26 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».
53	21.03		1	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания.
54	24.03		1	Вязание жаккардовых схем. Практическая работа №27 «Разработка схемы жаккардового узора».
55	04.04		1	Вязание проектного изделия спицами.
56	07.04		1	Вязание полотна столбиком. Практическая работа №28 «Изготовление проектного изделия».
57	11.04		1	Подготовка презентации к защите проекта.
58	14.04		1	Защита проекта «Вяжем аксессуары».
59	18.04		1	Подготовка проекта «Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 6 класс».
60	21.04		1	Защита проекта «Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 6 класс».
61	25.04		1	Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ на с/х участке.
62	28.05			Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур.
63	05.05		1	Технология выращивания цветочных культур рассадным способом.
64	12.05		1	Технологии выращивания луковичных культур.
65	16.05		1	Подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост).
66	19.05		1	Работа на пришкольном участке. Высадка цветочных культур.
67	23.05		1	Мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений.

Документ подписан электронной подписью.

68	26.05		1	Работа на пришкольном участке. Высадка рассады цветов. Полив.
69	30.05		1	Работа на пришкольном участке. Рыхление почвы. Прополка растений.

Календарно-тематическое планирование 7 класса

№ п/п	Дата		Количество часов	Наименование тем
	план	факт		
1	03.09		1	Виды и применение севооборотов.
2	07.09		1	Понятия «урожай», «урожайность». Учет урожайности.
3	14.09		1	Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы.
4	17.09		1	Подготовка к зиме теплолюбивых растений.
5	21.09		1	Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулетних овощных культур.
6	24.09		1	Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулетних овощных культур.
7	28.09		1	Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение.
8	01.10		1	Оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными.
9	05.10		1	Освещение жилого помещения.
10	08.10		1	Предметы искусства и коллекции в интерьере.
11	12.10		1	Гигиена жилища. Практическая работа №1 «Генеральная уборка кабинета технологии»
12	15.10		1	Бытовые электроприборы. Практическая работа №2 «Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи».
13	19.10		1	Творческий проект "Умный дом".
14	22.10		1	Кулинария. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.
15	26.10		1	Требования к качеству молочного супа или каши. Практическая работа №3 «Определение качества молока и молочных продуктов».
16	29.10		1	Изделия из жидкого теста.
17	09.11		1	Виды теста и выпечки. Изделия из песочного теста. Практическая работа №4 «Приготовление изделий из песочного теста».

Документ подписан электронной подписью.

18	12.11		1	Технология приготовления десертов. Практическая работа №5 «Приготовление сладких блюд и напитков».
19	16.11		1	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.
20	19.11		1	Составление меню для праздничного стола. Практическая работа №6 «Приготовление блюд для праздничного сладкого стола».
21	23.11		1	Обработка проектного материала.
22	26.11		1	Защита проекта «Праздничный сладкий стол».
23	30.11		1	Свойства текстильных материалов. Лабораторная работа №1 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».
24	03.12		1	Конструирование швейных изделий. Практическая работа № 7 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину».
25	07.12		1	Моделирование швейных изделий. Практическая работа №8 «Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою».
26	10.12		1	Конструирование швейных изделий. Практическая работа № 9 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».
27	14.12		1	Готовая выкройка изделия из журнала мод или интернета.
28	17.12		1	Раскрой поясного изделия и дублирование деталей. Практическая работа № 10 «Раскрой проектного изделия».
29	21.12		1	Технология ручных работ.
30	24.12		1	Технология ручных работ. Практическая работа №11 «Изготовление ручных швов».
31	28.12		1	Подготовка изделия к примерке.
32	11.01		1	Примерка. Устранение дефектов.
33	14.01		1	Технология машинных работ. Практическая работа №12 «Изготовление образцов машинных швов».
34	18.01		1	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Практическая работа №13 «Обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией».
35	21.01		1	Машинная обработка изделия.
36	25.01		1	Машинная обработка проектного изделия.
37	28.01		1	Обработка проектного материала.
38	01.01		1	Окончательная обработка проектного изделия.
39	04.02		1	Защита проекта «Праздничный наряд».
40	08.02		1	Ручная роспись тканей.

Документ подписан электронной подписью.

41	11.02		1	Ручная роспись тканей.
42	15.02		1	Технология выполнения росписи ткани в технике холодного батика.
43	18.02		1	Технология выполнения росписи ткани в технике холодного батика. Практическая работа № 14 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».
44	22.02		1	Ручные стежки и швы на их основе.
45	25.02		1	Показ презентации с образцами швов. Практическая работа №15«Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками».
46	01.03		1	Вышивание счетными швами.
47	04.03		1	Вышивание счетными швами.
48	11.03		1	Вышивание по свободному контуру.
49	15.03		1	Вышивание по свободному контуру.
50	18.03		1	Атласная и штриховая гладь.
51	22.03		1	Рассматривание образцов работ мастериц. Практическая работа №16 «Выполнение образцов вышивки гладью».
52	25.03		1	Швы французский узелок и рококо.
53	05.04		1	Посещение школьного музея. Рассматривание образцов шитья в стиле рококо. Практическая работа №17 «Выполнение образцов французским узелком и рококо».
54	08.04		1	Вышивание лентами.
55	12.04		1	Вышивка лентами. Практическая работа №18 «Выполнение образца вышивки атласными лентами»
56	15.04		1	Работа над творческим проектом.
57	19.04		1	Работа над творческим проектом.
58	22.04		1	Защита проекта «Подарок своими руками»
59	26.04		1	Подготовка проекта «Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс».
60	29.04		1	Защита проекта «Моё портфолио. Мои успехи в освоении технологии 7 класс».
61	06.05		1	Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ на с/х участке.
62	13.05		1	Технологии выращивания рассадных растений в защищенном грунте и луковичных культур.
63	17.05		1	Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур.
64	20.05		1	Подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост).
65	24.05		1	Составление схемы простых севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы.
66	27.05		1	Посев цветочных культур на пришкольном участке.

Документ подписан электронной подписью.

67	31.05		1	Мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений.
----	-------	--	---	--

Календарно-тематическое планирование 8 класса

№ п/п	Дата		Количество часов	Наименование тем
	план	факт		
1	02.09		1	Введение. Инструктаж. Спецдежда. Значение полеводства. Полеводство – основной вид работ в сельском хозяйстве.
2	03.09		1	Профессии сельского хозяйства. Значение технического прогресса на развитие сельского хозяйства.
3	09.09		1	Выращиваемые культуры нашего региона.
4	10.09		1	Севооборот, мелиорация. Применение севооборота и мелиорации для улучшения урожая.
5	16.09		1	С/х работы на пришкольном участке. Вспахивание, рыхление почвы, борьба с сорняками, сбор семян.
6	17.09		1	Уборка и учет урожая. Способы уборки урожая, сбора семян.
7	23.09		1	С/х работы на пришкольном участке Вспахивание, рыхление почвы, борьба с сорняками, сбор семян.
8	24.09		1	Осенние работы в полеводстве.
9	30.09		1	Подзимние посевы и посадки.
10	01.10		1	Проектирование, как сфера профессиональной деятельности.
11	07.09		1	Последовательность проектирования.
12	08.09		1	Способы выявления потребностей семьи. Продукты питания. Одежда, обувь, принадлежности.
13	14.09		1	Потребительский портрет товара. Лабораторно-практическая работа № 1 «Исследование потребительских свойств товара».
14	15.09		1	Технология построения семейного бюджета.
15	21.09		1	Как составить семейный бюджет.
16	22.09		1	Технология построения семейного бюджета. Доходная и расходная части бюджета
17	28.09		1	Где хранить сбережения. Лабораторно-практическая работа №2 «Исследование составляющих бюджета семьи».
18	29.09		1	Технология совершения покупок .Способы определения качества товаров.
19	11.11		1	Способы защиты прав потребителей Лабораторно-практическая работа №3 «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода».
20	12.11		1	Технология ведения бизнеса.
21	18.11		1	Организационно-правовые формы предприятия.

Документ подписан электронной подписью.

22	19.11		1	Как планировать свой бизнес. Лабораторно-практическая работа №4 «Исследование возможностей для бизнеса».
23	25.11		1	Инженерные коммуникации в доме.
24	26.11		1	Инженерные коммуникации в доме.
25	02.12		1	Отопление, газоснабжение
26	03.12		1	Электроснабжения.
27	09.12		1	Информационные коммуникации.
28	10.12		1	Система безопасности жилища.
29	16.12		1	Экология жилища.
30	17.12		1	Кондиционирование и вентиляция.
31	23.12		1	Системы водоснабжение и канализация в доме.
32	24.12		1	Системы водоснабжение и канализация в доме Лабораторно-практическая работа №5 «Изучение конструкции элементов водоснабжения».
33	13.01		1	Электрический ток и его использование.
34	14.01		1	Электроприборы. Техника безопасности их использования.
35	20.01		1	Электрические цепи.
36	21.01		1	Электрические цепи.
37	27.01		1	Устройства защиты электрических цепей.
38	28.01		1	Правила безопасной работы. Лабораторно-практическая работа №7 «Сборка электрической цепи и изготовление пробника».
39	03.02		1	Электроизмерительные приборы. Лабораторная работа №6 «Изучение домашнего электросчётчика в работе».
40	04.02		1	Организация рабочего места для электромонтажных работ.
41	10.02		1	Электрические провода.
42	11.02		1	Технология паяния. Лабораторно-практическая работа №8 «Сращивание одно-и многожильных проводов и их изоляция».
43	17.02		1	Монтаж электрической цепи.
44	18.02		1	Лабораторно-практическая работа №9 «Оконцевание проводов».
45	24.02		1	Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности».
46	25.02		1	Электроосветительные приборы.
47	03.03		1	Лабораторно-практическая работа №10 «Проведение энергетического аудита школы».
48	04.03		1	Бытовые электронагревательные приборы.

Документ подписан электронной подписью.

49	10.03		1	Правила безопасности эксплуатации бытовых электроприборов.
50	11.03		1	Цифровые приборы.
51	17.03		1	Творческий проект «Дом будущего».
52	18.03		1	Творческий проект «Дом будущего».
53	24.03		1	Профессиональное образование. Пути освоения профессии.
54	25.03		1	Профессиональное образование. Алгоритм выбора и классификация профессии.
55	07.04		1	Профессиограмма и психограмма профессии. Профессия оператор ЭВМ.
56	08.04		1	Лабораторно-практическая работа №11 «Составление профессиограммы».
57	14.04		1	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.
58	15.04		1	Лабораторно-практическая работа №12 «Определение уровня самооценки».
59	21.04		1	Профессиональные интересы и склонности. Лабораторно-практическая работа №13 «Определение своих склонностей».
60	22.04		1	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.
61	28.04		1	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.
62	29.04		1	Мотивы выбора профессии. Лабораторно-практическая работа №14 «Анализ мотивов своего профессионального выбора».
63	05.05		1	Профессиональная пригодность. Профессиональная проба. Лабораторно-практическая работа №15 «Профессиональные пробы».
64	06.05		1	Разработка проекта по теме «Мой профессиональный выбор».
65	12.05		1	Защита проекта по теме: «Мой профессиональный выбор».
66	13.05		1	Защита проекта по теме: «Мой профессиональный выбор».
67	19.05		1	Весенняя обработка почвы. С/х работы на участке.
68	20.05		1	Выравнивание и рыхление почвы. Подготовка почвы к посевам и посадкам.
69	26.05		1	Формирование клумб. Высадка рассады цветов на участке. Полив.
70	27.05		1	Посадка кустов садовых растений. Уход за растениями. Рыхление. Прополка сорных участков.

Приложение «Система оценки достижения планируемых результатов учебного предмета «Технология».

Документ подписан электронной подписью.

Лист корректировки рабочей программы

Класс	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту

Документ подписан электронной подписью.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



**ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.**

ПОДПИСЬ

Общий статус подписи:

Подпись верна

Сертификат:

165DB218000200026D2F

Владелец:

МБОУ "ВОЛОШИНСКАЯ СОШ", Данильченко, Евгений Александрович, RU, 61 Ростовская область, Х Волошино, УЛ. ЦЕНТРАЛЬНАЯ, Д.14, МБОУ "ВОЛОШИНСКАЯ СОШ", Администрация, Директор, 1026101549660, 03755241150, 006130004335, volschool@mail.ru

Издатель:

ООО "АйтиКом", ООО "АйтиКом", Удостоверяющий центр, УЛИЦА 8 МАРТА, ДОМ 1, СТРОЕНИЕ 12, КОМНАТА 3, ПОМЕЩ ХЛП,ЭТ 7, Москва, 77 г. Москва, RU, 007714407563, 1167746840843

Срок действия:

Действителен с: 18.08.2021 14:24:50 UTC+03
Действителен до: 18.08.2022 14:34:50 UTC+03

Дата и время создания ЭП:

31.08.2021 14:02:02 UTC+03