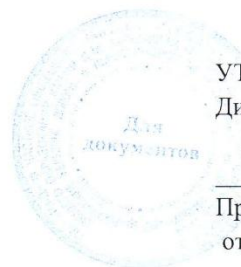



Частное общеобразовательное учреждение
«Школа-интернат №17 среднего общего образования
имени Д.М. Карбышева открытого акционерного общества
«Российские железные дороги»

Программа принята на
заседании методического
Совета школы
Протокол № 1
от 28.08.2017 года



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

 С.В. Сыренков
Приказ № 237
от 30.08.2017 года

**Рабочая программа
учебного предмета
«Технология»
для 5-8 классов
(девочки)**

Составитель:
Москвичова Надежда Михайловна,
учитель технологии,
первая квалификационная категория.

Курган, 2017

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» 5 – 8 классов составлена на основе:

- требований Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, предъявляемых к результатам освоения основной образовательной программы (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» с изменениями и дополнениями Приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1644);
- основных направлений программ, включенных в структуру основной образовательной программы Школы-интерната № 17 ОАО «РЖД».
- программы: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.

Для реализации рабочей учебной программы используется следующая линейка учебников: Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома. 5, 6, 7 класс. Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ. Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. Технология. Индустриальные технологии. 5, 6, 7 класс. Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ. Симоненко В.Д. Технология. 8 класс. Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ.

Цели и задачи программы:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
- формирование технологической культуры, проектно-технологического мышления, учебно-исследовательской деятельности обучающихся;
- развитие инновационной творческой деятельности, учебно-исследовательской и проектной деятельности учащихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- формирование представления о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- воспитание трудовых качеств личности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни;
- применение в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимися направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Общая характеристика учебного предмета.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества.

В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым

обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательную деятельность ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у учащихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет так же формирует проектно-технологическое мышление, которое развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательную деятельность содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление учащимися собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. В программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Особенности рабочей программы заключаются в ведении разделов:

- Увеличено количество часов по разделу «Технология швейного производства» за счёт развитой материально-технической базы школы.

- Увеличено количество тем и часов на раздел «Декоративно-прикладное творчество и художественные ремёсла» за счёт изучения новых современных технологий.

Программа предусматривает изучение следующих разделов:

- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

- Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

- Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Программа предусматривает использование следующих педагогических технологий:

- критического мышления;
- интерактивную;
- информационно-коммуникационную;
- проблемного обучения;
- проектную;
- проектно-исследовательскую;
- деятельностного метода обучения и др.

При реализации рабочей программы используются следующие формы обучения: индивидуальная, фронтальная, групповая, бригадная и др.

При реализации рабочей учебной программы используются следующие группы методов: словесные, наглядные, практические, контроля и др.

Межпредметные связи.

- С алгеброй и геометрией, при проведении расчётных и графических операций.
- С химией, при характеристике свойств конструкционных материалов.

- С физикой, при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий.

- С историей и искусством, при освоении технологий традиционных промыслов, при изучении истории костюма и др.

- С географией и биологией, при изучении волокон растительного происхождения.

Программа реализуется из расчёта 2 часа в неделю в 5-7 классах, совмещённых уроков. В 8 классе — 34 ч. из расчёта 1 ч. в неделю. Дополнительное время для обучения технологии выделено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане.

Планируемые результаты

Личностные результаты:

- воспитают российскую гражданскую идентичность: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности перед Родиной;

- сформируют ответственность отношения к учению, готовность и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

- сформируют целостное мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

- сформируют осознанное, уважительное и доброжелательные отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, ценностям народов России и способности вести диалог с другими взаимопонимания;

- освоят социальные нормы, правила поведения, роль и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества;

- разовьют моральное сознания и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, сформируют нравственные чувства и нравственное поведение, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

- сформируют коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно исследовательской, творческой и других видов деятельности;

- сформируют ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоят правила индивидуального и коллективного безопасного поведения в угрожающих жизни и здоровью людей;

- сформируют основы экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, разовьют опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

- осознают значение семьи в жизни человека и общества, примут ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

- разовьют эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов России и мира, творческую деятельность эстетического характера.

Метапредметные результаты:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 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 и по аналогии) и делать выводы;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

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

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 свое рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленное блюдо, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы окружающей среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятие по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделие декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Содержание учебного предмета

5 класс

1. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся (62 ч.)

1.1. Технология швейного производства (34 ч.)

1.1.1. Элементы материаловедения (6 ч.)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

1.1.2. Элементы машиноведения (6 ч.)

Теоретические сведения. Классификация швейных машин. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Простые механизмы как часть технологических систем. Основные узлы швейной машины. Виды движения. 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. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитью. Выполнение прямой строчки с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

1.1.3. Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч.)

Теоретические сведения. Классификация бытовой одежды. Логика построения и особенности разработки технологического проекта.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. 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 швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и запись результатов. Построение чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

1.1.4. Изготовление швейных изделий (16 ч.)

Теоретические сведения.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для 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: временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

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

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка притачного пояса (в фартуке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Организация рабочего места. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Перенос контурных и контрольных линий на ткань. Обработка нагрудника, нижней части и косынки швом вподгибку с закрытым срезом и отделочной тесьмой. Обработка накладных карманов, бретелей, притачного пояса. Проведение влажно-тепловых работ. Контроль и оценка качества готового изделия.

1.2. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (6 ч.)

1.2.1. Декоративно-прикладное искусство (1 ч.)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

1.2.2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (1 ч.)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

1.2.3. Лоскутное шитье (4 ч.)

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

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

1.3. Черчение и графика (4 ч.)

1.3.1. Основы черчения и графики (2 ч.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.

Практическая работа: Изучение графической документации.

1.3.2. Построение схем орнамента (2 ч.)

Теоретические сведения. Орнамент, виды орнамента, история орнамента, правила построения орнамента. Применение графического изображения для создания орнамента.

Практическая работа: построение орнамента.

1.4. Технология ведения дома (4 ч.)

1.4.1. Интерьер жилых помещений (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой).

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение эскиза (чертежа) кухни.

1.4. 2. Декоративное оформление кухни

Теоретические сведения. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение эскиза (декоративного оформления кухни).

1.5. Технология приготовления пищи (14 ч.)

1.5.1. Санитарно-гигиенические требования (1 ч.)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

1.5.2. Физиология питания (1 ч.)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

1.5.3. Приготовление блюд (12 ч.)

1. 5.3. 1. Бутерброды и горячие напитки (2 ч.)

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). 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.

Логика построения и особенности разработки технологического проекта.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

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

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

1.5.3.2. Блюда из овощей (8 ч.)

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

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. 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.

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.

Значение овощей в русской народной кухне.

Виды заготовки овощей.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Приготовление 1 блюд из овощей.

Приготовление 2 блюд из овощей.

Приготовление салатов из овощей.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление блюд из русской народной кухни.

1.5.3.3. Сервировка стола (2 ч.)

Теоретические сведения. 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. Требования к завтраку.

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Приготовление завтрака.

2. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (6 ч.)

2.1. Классификация технологий. Материальные технологии (2 ч.)

Теоретические сведения.

Классификация технологий: материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Виды материальных технологий.

2.2. Транспортные технологии (2 ч.)

Теоретические сведения.

Виды транспорта. История развития различных видов транспорта. Безопасность транспорта.

2.3. Основы аграрной технологии (2 ч.)

Теоретические сведения.

Основные направления растениеводства. Виды и сорта цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке. Правила техники безопасности при работе на пришкольном участке. Профессии, связанные с выращиванием цветочно-декоративных культур.

Практические работы.

Описание типов почв пришкольного или приусадебного участка и выбор цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке.

Содержание учебного курса

6 класс

1. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся (62 ч.)

1.1. Технология швейного производства (28 ч.)

1.1.1. Элементы материаловедения (4 ч.)

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

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

1.1.2. Элементы машиноведения (2 ч.)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

1.1.3. Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч.)

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

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

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

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

1.1.4. Изготовление швейных изделий (16 ч.)

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

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку).

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов горловины подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

1.2. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (12 ч.)

1.2.1. Вязание крючком (6 ч.)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна несколькими способами.

1.2.2. Вышивка гладью (6 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения о вышивке гладью: виды, подбор инструментов и материалов, способы выполнения. Вышивка на вязаных вещах.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов и приспособлений

1.3. Черчение и графика (4 ч.)

1.3.1. Средства и формы графического изображения (2 ч.)

Теоретические сведения. Краткая история возникновения графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и её виды.

Лабораторно-практические и практические работы. Построение параллельных и перпендикулярных прямых. Деление отрезка и окружности на равные части.

1.3.2. Правила оформления графической документации (2 ч.)

Теоретические сведения. Общие понятия об оформлении графических документов.

Лабораторно-практические и практические работы. Работа с различными источниками информации.

1.4. Технология ведения дома (4 ч.)

1.4.1. Эстетика и экология жилища (2 ч.)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

1.4.2. Комнатные растения в интерьере (2 ч.)

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение творческих работ «Уход за комнатными цветами».

1.5. Технология приготовление пищи (14 ч.)

1.5.1. Санитария и гигиена (1ч.)

Теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Техника безопасности при кулинарных работах.

1.5.2. Физиология питания (1 ч.)

Теоретические сведения. Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности человека.

1.5.3. Приготовление блюд (10 ч.)

1.5.3.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)

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

варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

1.5.3.2. Блюда из яиц (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. 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.

Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Оценка качества.

1.5.3.3. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч.)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

1.5.3.4. Холодные блюда в русской кухне (2 ч.)

Теоретические сведения. Значение холодных блюд в питании человека. Технология приготовления холодных блюд. Требования к холодным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление холодных блюд по выбору. Оценка качества.

1.5.3.5. Технология приготовления ужина (1 ч.)

Теоретические сведения. Значение ужина в режиме дня. Требования к составлению меню ужина.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление ужина. Составление меню ужина в соответствии с требованиями.

1.5.3.6. Сервировка стола к ужину (1 ч.)

Теоретические сведения. Сервировка стола к ужину. Меню ужина. Сервировка стола к ужину. Набор столового белья, приборов и посуды для ужина. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню ужина. Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину. Определение калорийности блюд.

2. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (6 ч.)

2.1. Транспортные технологии (2 ч.)

Теоретические сведения.

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков

2.2. Сельскохозяйственные технологии (2 ч.)

Теоретические сведения.

Находить и представлять информацию о приёмах размещения растений в помещениях различной освещённостью, температурным режимом и влажностью.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за комнатными растениями в школе.

2.3. Информационные технологии (2 ч.)

Теоретические сведения. Виды информационных технологий, их классификация.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление презентаций на различные темы.

3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (2 ч.)

3.1 Мир профессий. Профессии востребованные на рынке труда (2 ч.)

Теоретические сведения. Отрасли современного производства и сферы услуг. Ведущие предприятия региона. Сущность индивидуальной трудовой деятельности.

Содержание учебного предмета

7 класс

1. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления (64 ч.)

1.1. Технология швейного производства (26 ч.)

1.1.1. Элементы материаловедения (4 ч.)

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

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

1.1.2. Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч.)

Теоретические сведения. Понятие модели. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции, удовлетворяющей заданным условиям. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Моделирование. Функции моделей. Приёмы моделирования поясной одежды. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

1.1.3. Технология изготовления швейных изделий (16 ч.)

Теоретические сведения.

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. 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.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Классификация машинных швов. Порядок действий по сборке конструкции. Способы соединения деталей. Технологический узел. Основные машинные операции для изготовления юбки. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Обработка бокового 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.

1.2. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (14 ч.)

1.2.1. Вязание на спицах (4 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Виды 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 спицами. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание образцов несколькими способами.

1.2.2. Роспись по ткани (4 ч.)

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

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

1.2.3. Вышивание лентами (6 ч.)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение вышивки атласными лентами.

1.3. Технология ведения дома (4 ч.)

1.3.1. Интерьер жилых помещений (2 ч.)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные.

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

Лабораторно-практические и практические работ. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу

и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.

1.3.2. Гигиена жилища (2 ч)

Теоретические сведения. 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. Стирка, правила стирки вещей. Современные стиральные средства.

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Подбор стиральных средств по ярлыкам на одежде.

1.4. Черчение и графика (4 ч.)

1.4.1. Построение и чтение чертежей (2 ч.)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Описание систем и процессов с помощью блок-схем.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Построение и чтение чертежей.

Практические работы. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.

1.4.2. Построение схем орнамента (2 ч.)

Лабораторно-практические и практические работы. Построение схем орнамента для изготовления декоративно прикладного изделия.

1.5. Технология приготовления пищи (16 ч.)

1.5.1. Физиология питания (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятия о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности по маркировке на упаковках.

1.5.2. Приготовление блюд (14 ч.)

1.5.2.1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч.)

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

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

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

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

1.5.2.2. Блюда из мяса (2 ч.)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

1.5.2.3. Блюда из птицы (2 ч.)

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

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

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

1.5.2.4. Заправочные супы (2 ч.)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

1.5.2.5. Виды теста и выпечки (2 ч.)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления теста. Виды блюд из теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача их к столу. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из теста.

1.5.2.6. Заготовка продуктов (2 ч.)

Теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Лабораторно-практические и практические работы. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка

банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом

1.5.2.7. Десертный стол (2 ч.)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

2. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития (4 ч.)

2.1. Сельскохозяйственные технологии (2 ч.)

Теоретические сведения. Способы хранения урожая. Поддержание микроклимата. Современные технологии по уменьшению потерь продукции при хранении.

2.2. Социальные технологии (2 ч.)

Теоретические сведения. Социальные технологии: понятие и сущность. Классификация социальных технологий.

Содержание учебного предмета

8 класс

1. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления (24 ч.).

1.1. Технология швейного производства (12 ч.).

1.1.1. Конструирование швейных изделий (2 ч.)

Теоретические сведения. Расчётные формулы, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия. Последовательность построения чертежей основы изделия с втачным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Снятие мерок и запись результатов. Построение чертежа изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 и 1:1.

1.1.2. Моделирование швейных изделий (2 ч.).

Теоретические сведения. Современные направления моды. Виды моделирования. Профессии, связанные с созданием одежды.

Лабораторно-практические и практические работы. Перенос нагрудной вытачки.

1.1.3. Технология изготовления швейных изделий (10 ч.).

Теоретические сведения. Особенности раскладки выкроек плечевого изделия с втачным рукавом на ткань. Обработка деталей кроя. Виды застёжек плечевого изделия. Правила обработки бортов подбортами. Обработка горловины. Обработка втачного рукава и соединение его с проймой. Окончательная отделка плечевого изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой плечевого изделия. Подготовка и проведение 1-ой примерки изделия. Обработка боковых, плечевых швов. Обработка застёжки и горловины (по выбору). Обработка втачного рукава и соединение его с проймой. Проведение 2-ой примерки. Окончательная отделка плечевого изделия. Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

1.2. Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла (2 ч.)

Теоретические сведения. Современные виды прикладного творчества: декупаж, гильоширование, оригами.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: дизайн-проект, исследовательский проект.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление исследовательского проекта по видам прикладного творчества.

1.3. Технология ведения дома (2 ч.).

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. 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.

1.4. Черчение и графика (2 ч.)

1.4.1. Построение и чтение чертежей (2 ч.)

Теоретические сведения. Особенности технического рисунка. Эскизы их назначение и правила выполнения.

Практические работы. Чтение чертежа (эскиза) детали и её описание. Выбор главного вида и масштаба изображения. Выполнение эскиза детали с натуры

2. Современные материальные, информационные технологии и перспективы их развития (4 ч.)

2.1. Энергетические технологии (1 ч.).

Теоретические сведения. Виды и типы энергии. Источники энергии. Энергосберегающие технологии и проблемы их реализации.

2.2. Сельскохозяйственные технологии (1 ч.).

Теоретические сведения. Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур.

Практические работы. Чтение почвенных карт. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта.

2.3. Социальные технологии (1 ч.)

Теоретические сведения. История развития социальных технологий. Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

2.4. Информационные технологии (1 ч.)

Теоретические сведения. История развития информационных технологий. Современные информационные технологии. Информационные сети. Безопасность в социальных сетях.

3. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения (6 ч.)

3.1. Мир профессий. Профессии, востребованные на рынке труда (2 ч.)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

3.2. Выбор профессии. Профессиональная пригодность (2 ч.)

Теоретические сведения. Востребованность кадров на рынке труда. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры.* Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

3.3. Профессиональные пробы (2 ч.)

Практические работы. Проведение профессиональной пробы по профессии востребованной в регионе.

Тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Раздел, тема	Количество часов	
		План	Фактич.
1.	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления	62	
1.1.	Технология швейного производства	34	
1.1.1.	Элементы материаловедения	6	
1.1.1.1.	Классификация текстильных волокон	1	
1.1.1.2.	Свойства основы и утка.	1	
1.1.1.3.	Ткацкие переплетения.	1	
1.1.1.4.	Лицевая и изнаночная стороны ткани.	1	
1.1.1.5.	Свойства материалов растительного происхождения.	1	
1.1.1.6.	Практическая работа «Определение вида ткани».	1	
1.1.2.	Элементы машиноведения	6	
1.1.2.1.	Классификации швейных машин.	1	
1.1.2.2.	Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	1	
1.1.2.3.	Выполнение машинных строчек по заготовкам.	1	

1.1.2.4.	Заправка машины.	1	
1.1.2.5.	Виды машинных швов.	1	
1.1.2.6.	Выполнение стачного шва.	1	
1.1.3.	Конструирование и моделирование швейных изделий.	6	
1.1.3.1.	Классификация одежды.	1	
1.1.3.2.	Правила снятия мерок.	1	
1.1.3.3.	Построение чертежа фартука и косынки в М 1:4.	1	
1.1.3.4.	Элементы моделирования в изделии.	1	
1.1.3.5.	Построение чертежа в М 1:1.	1	
1.1.3.6.	Подготовка выкройки.	1	
1.1.4.	Технология изготовления швейных изделий.	16	
1.1.4.1.	Раскрой фартука и косынки.	1	
1.1.4.2.	Подготовка деталей кроя.	1	
1.1.4.3.	Обработка косынки.	1	
1.1.4.4.	Обработка косынки.	1	
1.1.4.5.	Обработка бретелей и концов пояса.	1	
1.1.4.6.	Обработка бретелей и концов пояса.	1	
1.1.4.7.	Обработка нагрудника.	1	
1.1.4.8.	Обработка нагрудника.	1	
1.1.4.9.	Обработка накладных карманов.	1	
1.1.4.10.	Соединение карманов с нижней частью фартука	1	
1.1.4.11.	Обработка нижней части фартука.	1	
1.1.4.12.	Обработка нижней части фартука.	1	
1.1.4.13.	Монтаж изделия.	1	
1.1.4.14.	Монтаж изделия.	1	
1.1.4.15.	Окончательная обработка изделия.	1	
1.1.4.16.	Защита готового изделия.	1	
1.2.	Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла.	6	
1.2.1.	Виды декоративно-прикладного искусства.	1	
1.2.2.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.	1	
1.2.3.	Изготовление изделия в лоскутной технике.	4	
1.2.3.1.	Экскурсия в музей.	1	
1.2.3.2.	Экскурсия в музей.	1	
1.2.3.3.	Подбор материалов и техники.	1	
1.2.3.4.	Выполнение работы.	1	
1.3.	Черчение и графика.	4	
1.3.1.	Основы черчения и графики.	2	

1.3.2.	Построение схем орнамента.	2	
1.4.	Технология ведения дома.	4	
1.4.1.	Интерьер жилых помещений.	1	
1.4.2.	Интерьер кухни.	1	
1.4.3.	Выполнение эскизов кухни.	1	
1.4.4.	Декоративное оформление кухни.	1	
1.5.	Технология приготовления пищи.	14	
1.5.1.	Санитарно-гигиенические требования.	1	
1.5.2.	Физиология питания.	1	
1.5.3.	Приготовление блюд.	12	
1.5.3.1.	Значение бутербродов.	1	
1.5.3.2.	Приготовление бутербродов и горячих напитков.	1	
1.5.3.3.	Виды механической обработки овощей.	1	
1.5.3.4.	Приготовление 1-ых блюд из овощей.	1	
1.5.3.5.	Виды тепловой обработки овощей.	1	
1.5.3.6.	Приготовление 2-ых блюд из овощей.	1	
1.5.3.7.	Приготовление салатов из овощей.	1	
1.5.3.8.	Роль овощей в русской кухне.	1	
1.5.3.9.	Сервировка стола.	1	
1.5.3.10.	Итоговое занятие по теме.	1	
2.	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.	6	
2.1	Классификация технологий.	1	
2.2.	Материальные технологии.	1	
2.3.	Транспортные технологии.	2	
2.3.1.	Виды транспорта.	1	
2.3.2.	История развития видов транспорта.	1	
2.4.	Основы аграрной технологии	2	
2.4.1	Направления растениеводства.	1	
2.4.2.	Выбор видов и сортов для пришкольного участка.	1	

Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Раздел, тема	Количество часов	
		План	Фактич.
1.	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления.	62	
1.1.	Технология швейного производства.	28	
1.1.1.	Элементы материаловедения.	4	
1.1.1.1.	Волокна животного происхождения.	1	
1.1.1.2.	Свойства шерсти и шёлка.	1	
1.1.1.3.	Составление коллекции тканей.	1	

	натурального происхождения.		
1.1.1.4.	Составление коллекции тканей натурального происхождения.	1	
1.1.2.	Элементы машиноведения	2	
1.1.2.1.	Устройство машинной иглы.	1	
1.1.2.2.	Дополнительные устройства к швейной машине.	1	
1.1.3.	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	
1.1.3.1.	Виды плечевой одежды.	1	
1.1.3.2.	Измерение фигуры для построения ночной сорочки.	1	
1.1.3.3.	Построение чертежа в М 1:4.	1	
1.1.3.4.	Моделирование формы горловины.	1	
1.1.3.5.	Построение чертежа в М 1:1	1	
1.1.3.6.	Подготовка выкройки.	1	
1.1.4.	Технология изготовления швейных изделий	16	
1.1.4.1.	Классификация машинных швов.	1	
1.1.4.2.	Выполнение машинных швов по выбору.	1	
1.1.4.3.	Раскрой ночной сорочки.	1	
1.1.4.4.	Подготовка деталей кроя.	1	
1.1.4.5.	Подготовка сорочки к примерке.	1	
1.1.4.6.	Проведение примерки.	1	
1.1.4.7.	Исправление недочётов после примерки.	1	
1.1.4.8.	Выкраивание дополнительных деталей.	1	
1.1.4.9.	Выкраивание деталей из прокладочных материалов.	1	
1.1.4.10.	Обработка боковых и плечевых швов.	1	
1.1.4.11.	Обработка горловины.	1	
1.1.4.12.	Обработка горловины.	1	
1.1.4.13.	Обработка нижнего среза рукавов.	1	
1.1.4.14.	Обработка нижнего среза изделия.	1	
1.1.4.15.	Окончательная обработка изделия.	1	
1.1.4.16.	Защита готового изделия.	1	
1.2.	Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла	12	
1.2.1.	Вязание крючком.	6	
1.2.1.1.	История вязания крючком.	1	
1.2.1.2.	Материалы и инструменты.	1	
1.2.1.3.	Вязание образцов.	1	
1.2.1.4.	Вязание рядами.	1	
1.2.1.5.	Круговая вязка.	1	
1.2.1.6.	Окончательная отделка.	1	
1.2.2.	Вышивка гладью.	6	
1.2.2.1.	Виды вышивок.	1	
1.2.2.2.	Материалы и приспособления.	1	

1.2.2.3.	Вышивание на вязаных вещах.	1	
1.2.2.4.	Вышивание на образцах.	1	
1.2.2.5.	Вышивание на образцах.	1	
1.2.2.6.	Окончательная отделка.		
1.3.	Черчение и графика	4	
1.3.1.	Средства и формы графического изображения.	2	
1.3.1.1.	Графическое общение.	1	
1.3.1.2.	Области применения графики и её виды.	1	
1.3.2.	Правила оформления графической документации.	2	
1.3.2.1.	Общие понятия об оформлении документации.	1	
1.3.2.2.	Работа с различными источниками информации.	1	
1.4.	Технология ведения дома	4	
1.4.1.	Эстетика и экология жилища.	2	
1.4.1.1.	Зонирование и композиция в интерьере.	1	
1.4.1.2.	Презентации по теме.	1	
1.4.2.	Комнатные растения в интерьере.	2	
1.4.2.1.	Понятие о фито дизайне.	1	
1.4.4.2.	Творческая работа по теме.	1	
1.5.	Технология приготовления пищи	14	
1.5.1.	Санитарно-гигиенические требования	1	
1.5.2.	Физиология питания	1	
1.5.3.	Приготовление блюд	10	
1.5.3.1.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
1.5.3.1.1	Виды круп и макаронных изделий.	1	
1.5.3.1.2	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.	1	
1.5.3.2.	Блюда из яиц.	2	
1.5.3.2.1	Значение яиц в питании человека.	1	
1.5.3.2.2	Приготовление блюд из яиц.	1	
1.5.3.3.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2	
1.5.3.3.1	Значение молока и молочных продуктов.	1	
1.5.3.3.2	Приготовление блюд из молочных продуктов.	1	
1.5.3.4.	Холодные блюда в русской кухне.	2	
1.5.3.4.1	Технология приготовления холодных блюд.	1	
1.5.3.4.2	Приготовление холодных блюд.	1	
1.5.3.5.	Технология приготовления ужина.	1	
1.5.3.6.	Сервировка стола к ужину.	1	
2.	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их	6	

	развития.		
2.1.	Транспортные технологии.	2	
2.1.1.	Транспортная логистика.	1	
2.1.2.	Влияние транспорта на окружающую среду.	1	
2.2.	Сельскохозяйственные технологии.	2	
2.2.1.	Требования к помещениям для размещения растений.	1	
2.2.2.	Уход за комнатными растениями.	1	
2.3.	Информационные технологии.	2	
2.3.1.	Виды информационных технологий.	1	
2.3.2.	Составление презентаций.	1	
3.	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.	2	
3.1.	Мир профессий. Профессии востребованные на рынке труда.	1	
3.2.	Индивидуальная трудовая деятельность.	1	

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Раздел, тема	Количество часов	
		План	Фактич.
1.	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления.	64	
1.1.	Технология швейного производства.	26	
1.1.1.	Элементы материаловедения.	4	
1.1.1.1.	Классификация химических волокон.	1	
1.1.1.2.	Свойства тканей из химических волокон.	1	
1.1.1.3.	Виды нетканых материалов.	1	
1.1.1.4.	Практическая работа по определению вида сырья.	1	
1.1.2.	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	
1.1.2.1.	Виды поясной одежды.	1	
1.1.2.2.	Измерение фигуры для построения прямой юбки.	1	
1.1.2.3.	Построение чертежа в М 1:4	1	
1.1.2.4.	Моделирование юбки.	1	
1.1.2.5.	Построение чертежа в М 1:1	1	
1.1.2.6.	Подготовка выкройки.	1	
1.1.3.	Технология изготовления швейных изделий	16	
1.1.3.1.	Раскрой изделия.	1	
1.1.3.2.	Раскрой изделия.	1	
1.1.3.3.	Подготовка деталей кроя.	1	
1.1.3.4.	Подготовка юбки к примерке.	1	
1.1.3.5.	Проведение примерки.	1	

1.1.3.6.	Исправление недочётов после примерки.	1	
1.1.3.7.	Обработка вытачек, складок, боковых швов.	1	
1.1.3.8.	Виды застёжек в поясных изделиях.	1	
1.1.3.9.	Обработка застёжки-молнии.	1	
1.1.3.10.	Обработка притачного пояса.	1	
1.1.3.11.	Соединение пояса с верхним срезом.	1	
1.1.3.12.	Обработка нижнего среза.	1	
1.1.3.13.	Обработка нижнего среза.	1	
1.1.3.14.	Обработка прорезной петли.	1	
1.1.3.15.	Окончательная обработка изделия.	1	
1.1.3.16.	Защита готового изделия.	1	
1.2.	Декоративно-прикладное творчество и художественные ремесла	14	
1.2.1.	Вязание на спицах.	4	
1.2.1.1.	История вязания на спицах.	1	
1.2.1.2.	Материалы и инструменты.	1	
1.2.1.3.	Основные виды петель.	1	
1.2.1.4.	Вывязывание образцов.	1	
1.2.1.5.	Вывязывание образцов.	1	
1.2.1.6.	Окончательная отделка.	1	
1.2.2.	Роспись по ткани.	4	
1.2.2.1.	Виды батика.	1	
1.2.2.2.	Техники выполнения батика.	1	
1.2.2.3.	Выполнение образцов.	1	
1.2.2.4.	Выполнение образцов.	1	
1.2.3.	Вышивание лентами.	4	
1.2.3.1.	Из истории вышивания лентами.	1	
1.2.3.2.	Техники выполнения.	1	
1.2.3.4.	Выполнение образцов.	1	
1.2.3.5.	Выполнение образцов.	1	
1.3.	Технология ведения дома	4	
1.3.1.	Интерьер жилых помещений.	2	
1.3.1.2.	Освещение в интерьере.	1	
1.3.1.2.1	Разработка проекта.	1	
1.3.2.	Гигиена жилища.	2	
1.3.2.1.	Виды уборки.	1	
1.3.2.2.	Современные моющие средства.	1	
1.4.	Черчение и графика.	4	
1.4.1.	Построение и чтение чертежей.	2	
1.4.1.1.	Условно-графические символы и обозначения.	1	
1.4.1.2.	Построение чертежа.	1	
1.4.2.	Построение схем орнамента.	2	
1.4.2.1.	Выбор орнамента.	1	
1.4.4.2.	Построение схемы орнамента.	1	
1.5.	Технология приготовления пищи	16	
1.5.1.	Физиология питания.	2	
1.5.1.1.	Понятия о микроорганизмах.	1	
1.5.1.2.	Определение срока годности.	1	

1.5.2.	Приготовление блюд	14	
1.5.2.1.	Блюда из рыбы и морепродуктов.	2	
1.5.2.1.1	Классификация рыбы.	1	
1.5.2.1.2	Приготовление блюд из рыбы.	1	
1.5.2.2.	Блюда из мяса.	2	
1.5.2.2.1	Значение мяса в питании человека.	1	
1.5.2.2.2	Приготовление блюд из мяса.	1	
1.5.2.3.	Блюда из птицы.	2	
1.5.2.3.1	Виды птицы, значение в питании.	1	
1.5.2.3.2	Приготовление блюд из птицы.	1	
1.5.2.4.	Заправочные супы.	2	
1.5.2.4.1	Классификация супов.	1	
1.5.2.4.2	Приготовление заправочного супа.	1	
1.5.2.5.	Виды теста и выпечки.	2	
1.5.2.5.1	Классификация видов теста.	1	
1.5.2.5.2	Приготовление изделий из теста.	1	
1.5.2.6.	Заготовка продуктов.	2	
1.5.2.6.1	Виды консервирования.	1	
1.5.2.6.2	Приготовление компотов.	1	
1.5.2.7.	Десертный стол.	2	
1.5.2.7.1	Требования к приготовлению блюд.	1	
1.5.2.7.2	Сервировка десертного стола.	1	
2.	Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.	4	
2.1.	Сельскохозяйственные технологии.	2	
2.1.1.	Способы хранения урожая.	1	
2.1.2.	Современные технологии.	1	
2.2.	Социальные технологии.	2	
2.2.1.	Понятия и сущность.	1	
2.2.2.	Классификация социальных технологий.	1	

Тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Раздел, тема	Количество часов	
		План	Фактич.
1.	Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления.	24	
1.1.	Технология швейного производства.	12	
1.1.1.	Конструирование швейных изделий	2	
1.1.1.1.	Измерение фигуры для построения чертежа плечевого изделия.	1	
1.1.1.2.	Построение чертежей в М 1:1, 1:4	1	
1.1.2.	Моделирование швейных изделий.	2	
1.1.2.1.	Виды моделирования.	1	
1.1.2.2.	Перенос нагрудной вытачки.	1	
1.1.3.	Технология изготовления швейных изделий.	10	

1.1.3.1.	Раскрой плечевого изделия.	1	
1.1.3.2.	Подготовка 1-ой примерки.	1	
1.1.3.3.	Проведение примерки.	1	
1.1.3.4.	Обработка плечевых, боковых швов.	1	
1.1.3.5.	Виды застёжек.	1	
1.1.3.6.	Обработка бортов.	1	
1.1.3.7.	Обработка горловины.	1	
1.1.3.8.	Обработка рукавов и соединение с проймой.	1	
1.1.3.9.	Проведение 2-ой примерки.	1	
1.1.3.10	Окончательная обработка изделия.	Ё	
1.2.	Декоративно-прикладное творчество и художественные ремёсла.	2	
1.2.1.	Современные виды прикладного творчества.	1	
1.2.2.	Исследовательский проект.	1	
1.3.	Технология ведения дома	2	
1.3.1.	Бюджет семьи.	1	
1.3.2.	Анализ потребностей семьи.	1	
1.4.	Черчение и графика.	2	
1.4.1.	Эскиз, назначение и правила выполнения.	1	
1.4.2.	Выполнение эскиза.	1	
2.	Современные материальные, информационные технологии и перспективы их развития.	4	
2.1.	Энергетические технологии.	1	
2.2.	Сельскохозяйственные технологии.	1	
2.3.	Социальные технологии.	1	
2.4.	Информационные технологии.	1	
3.	Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.	6	
3.1.	Мир профессий. Профессии востребованные на рынке труда.	2	
3.1.1.	Сферы и отрасли современного производства.	1	
3.1.2.	Анализ структуры предприятия.	1	
3.2.	Выбор профессии. Профессиональная пригодность.	2	
3.2.1.	Характеристики современного рынка труда.	1	
3.2.2.	Система профильного обучения.	1	
3.3.	Профессиональные пробы.	2	
3.3.1.	Предпрофессиональные пробы.	1	
3.3.2.	Профессиональные пробы.	1	