

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа п. Вичёвщина
Куменского района Кировской области

УТВЕРЖДАЮ

директор ОО _____/Л.А. Иванцова/

Приказ № 39/4

от « 30» августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по УВР

_____/ Ю.А. Вострикова/

Протокол № 74

от «25 » августа 2022 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании МО

учителей физкультурно-оздоровительного и

художественно-эстетического цикла

Протокол № 1 от 23.августа 2022г.

Руководитель МО: _____

/Л.А. Шабалина/

Рабочая программа
по предметной области «Технология».
Направление «Технология ведения дома» для 6- 7 класса
на 2022-2023 учебный год
(базовый уровень)

Составитель программы:

п. Вичёвщина, 2022

Введение

Рабочая программа по Технологии разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897:
2. Примерной программой по учебному предмету «Технология»
3. Программа курса «Технология ведения дома» 6 класс, сост./Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2016.
«Технология ведения дома» 7 класс, сост./Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2018.
Примерная программа дополнена разделом Реализация непрерывного агрообразования в рамках предмета «Технология», на основе примерной программы «Сельскохозяйственный труд» /Сборник нормативных документов. Технология /сост. Э. Д. Днепров, А. Г. Аркадьев. - М.: Дрофа, 2007.
4. Требований образовательной программы МКОУ СОШ п. Вичёвщина с учетом рабочей программы воспитания.

Рабочая программа составлена в рамках УМК по технологии для 6-7 класса. На изучение предмета отводится 2 часа в неделю, итого 68 часов за учебный год. На изучение «Технологии ведения дома» отводится 52 часа, на изучение раздела Реализация непрерывного агрообразования в рамках предмета «Технология» отводится 16 часов за учебный год.

При этом предусмотрены практические и лабораторные работы при изучении каждого раздела.

Особенности реализации программы

Рабочая программа, для обучающихся 6- 7 класса общеобразовательной школы рассчитана на один учебный год. Программа включает в себя базовые разделы: «Интерьер жилого дома», «Кулинария», Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные изделия» и инвариантные разделы: «Электротехника», «Технологии ведения дома», «Технологии творческой и опытнической деятельности», «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур» (весенние работы). «Сбор и уборка овощных и цветочно-декоративных культур» (осенние работы).

По новым стандартам технологического образования в сравнении с действующим стандартом объем часов в 6-7 класса составляет 2 час/нед.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Проектная деятельность является концептуальной основой программы. В течение учебного года обучающиеся 6-7 класса должны выполнить не менее 4-х проектов. Включение обучающихся в проектную деятельность начинается с 1-го триместра. Поскольку учебные проекты вплетаются в содержание разделов программы.

В связи с перераспределением времени между указанными разделами появляется возможность осуществлять мотивированный запуск проекта, включать обучающихся в модельные образовательные ситуации и компетентностно-ориентированные задания, направленные на формирование таких метапредметных результатов: постановка проблемы, целеполагание, анализ и синтез, выработка альтернативных вариантов и выбор оптимального способа решения проблемы, планирование, самооценка и др.

При этом учитель должен мотивировать школьников на выбор такого объекта проектирования, который обеспечил бы охват максимума технологических операций, рекомендованных в программе для освоения в соответствии с ФГОС основного образования. Объект должен быть посильным для школьников 6-7 класса, но при этом обладать общественной или личностной ценностью. Проектная деятельность способствует включению обучающихся в УУД (личностные, познавательные общеучебные, познавательные логические, регулятивные и коммуникативные).

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает изучение следующих сквозных содержательных линий технологического образования:

- *культура и эстетика труда;*
- *получение, обработка, хранение и использование технико-технологической информации;*
- *элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;*
- *основы черчения, графики и дизайна;*
- *знакомство с миром профессий;*
- *влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;*
- *история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.*

Содержание программы осваивается на основе системно-деятельностного подхода (включение обучающихся в УУД); при освоении трудовых и технологических операций как с помощью традиционных методов (инструктажа, демонстрации, упражнений), так и через включение обучающихся в активную поисковую самостоятельную деятельность. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические и комплексные практические работы; образовательные и модельные ситуации; дизайн-анализ, опыты и эксперименты, проектная деятельность.

Рекомендуется широкое использование рабочих тетрадей на печатной основе для обучающихся 7 класса, так как тетрадь способствует эффективному формированию результатов обучения. Заготовки в рабочей тетради направлены на формирование у обучающихся умений целеполагания, планирования, анализа текста учебника, волевою саморегуляцию, самоконтроль, выполнение кратких записей и

оформление выводов. В процессе изучения темы на одном-двух листах рабочей тетради учеником будет составлен план-конспект урока для повторения изученного материала.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с математикой при проведении расчетных и графических операций, с химией – при изучении свойств материалов, с физикой – при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, с историей и искусством при выполнении проектов, связанных с воссозданием технологий традиционных промыслов, разработкой и изготовлением полезных изделий. Практико-ориентированная учебная деятельность на уроках технологии предполагает освоение обучающимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии изготовления изделий), способы осуществления учебной деятельности (применение инструкций, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями).

Практическая деятельность по технологии предполагает освоение учащимися знания по сельскохозяйственному труду, на пришкольном участке. Работа по растениеводству будет осуществляться с учетом сезонности сельскохозяйственных работ.

Все это обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Учебное проектирование позволяет выстроить процесс обучения в рамках системно-деятельностного подхода и способствует активному включению обучающихся в весь комплекс УУД.

Раздел1.

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

* Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения: кулинарной обработки продуктов, обработки текстильных и поделочных материалов, для проектирования и создания объектов труда;

* Определять потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи;

- Проектировать и оформлять интерьер комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК;
- Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты жилого дома изделиями собственного изготовления.

Выполнять электронную презентацию по темам: «Виды штор», «Стили оформления интерьера»;

- Выполнять пересадку комнатных растений;
- Использовать приёмы размещения комнатных растений в интерьере.
- Организовывать рабочее место;
- Проектировать общие места, декоративным, направленным и комбинированным освещением в жилом помещении; размещать

предметы искусства и коллекции в интерьере. Подбирать моющие средства для уборки помещения. Выполнять электронную презентацию по теме: «Освещение жилого дома», «Стили оформления интерьера»;

- Организовывать рабочее место;

- Владеть навыками личной гигиены при приготовлении блюд и хранении продуктов, подготавливать оборудование и инвентарь, применяемый для ручной, механической и тепловой обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса и птицы;
 - Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.
 - Определять свежесть и качество рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и птицы;
 - Выполнять первичную и тепловую обработку рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и птицы;
 - Приготавливать из них блюда;
 - Определять качество термической обработки блюд из рыбы, мяса и птицы.
 - Готовить заправочные супы: солянку, борщ, рассольник, овощные супы и супы с крупяными и мучными изделиями;
 - Готовить гарниры к мясным, рыбным блюдам и блюдам из птицы;
 - Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд;
 - Составлять меню обеда;
 - Определять калорийность блюд;
 - Приготавливать обед;
 - Подбирать набор столового белья, приборов и посуды для обеда;
 - Сервировать стол к обеду и соблюдать правила этикета при приеме первых и вторых блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - Владеть навыками личной гигиены при приготовлении блюд и хранении продуктов, подготавливать оборудование и инвентарь, применяемый для обработки молока и кисломолочных продуктов;
 - Определять свежесть и качество молока, кисломолочных продуктов меда, приготавливать блюда из молока и творога;
 - Определять качество термической обработки этих блюд;
 - Готовить молочные супы и каши, блюда из творога, изделия из жидкого, пресного слоеного и песочного теста, молочные коктейли и морсы. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд;
 - Составлять меню сладкого стола. Приготавливать блюда для праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол.
- Разрабатывать приглашения на праздник с помощью ПК;
- Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон, определять ткани по сырьевому составу;
 - Проводить сравнительную характеристику свойств тканей из различных волокон;
 - Устранять неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы и дефектами машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая (тугая) строчка, правильно использовать регулятор натяжения верхней нитки.; Изготавливать образцы машинных работ: выполнение прорезных петель, пришивание пуговиц, окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине;

- Изготавливать образцы ручных и машинных работ: приметывание, выметывание, обтачивание с расположением шва на сгибе и в кант;
- Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов;
- Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений для плечевой одежды;
- Строить чертёж швейного изделия с цельнокроеным рукавом по заданным размерам в натуральную величину, выполнять моделирование проектного изделия; подготавливать выкройку к раскрою;
- Изготавливать выкройки для образцов ручных и машинных работ;
- Исследовать свойства текстильных материалов; определять ткани по сырьевому составу. Проводить сравнительную характеристику свойств тканей из различных волокон;
- Осуществлять уход за швейной машиной: чистку и смазку. Выполнять потайное подшивание и окантовывание срезов с помощью приспособлений к швейной машине;
- Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений для поясной одежды; строить чертёж юбки в натуральную величину, выполнять моделирование проектного изделия; подготавливать выкройку к раскрою. Изготавливать выкройки для образцов ручных и машинных работ. Получать выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журналов мод, Интернета;
- Осуществлять раскрой изделия, подготавливать детали изделия к обработке;
- Подготавливать поясное изделие к примерке, проводить примерку и устранять дефекты изделия после примерки. Обрабатывать средний шов юбки с застежкой-молнией, складки, вытачки, боковые и нижний срезы изделия; обрабатывать верхний срез притачным поясом. Обрабатывать прорезную петлю и пришивать пуговицу;
- Чистить изделие, проводить окончательную обработку (ВТО); определять качество изделия;
- Выполнять образцы вязания крючком: основное кольцо, способы вязания по кругу;
- Выполнять образцы вязания на спицах: набор петель, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель; Разрабатывать схему узора на ПК. Выполнять образцы вязок в технике вязания крючком и спицами;
- Выполнять образцы швов в технике крест, гладью, французскими узелками, рококо, атласными лентами. Разрабатывать схему узора на ПК;
- Выполнять образцы росписи ткани в технике холодного батика;
- Разрабатывать и создавать проекты: «Растение в интерьере жилого дома», «Освещение в интерьере жилого дома», «Умный дом», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Праздничный стол для семейного торжества», «Праздничный сладкий стол», «Наряд для семейного обеда», «Наряд для семейного торжества», «Юбка-кilt», «Вяжем аксессуары крючком и спицами»,
- «Подарок в технике вышивки» и др.;

- Оформлять проектную работу в виде дизайн -папки (портфолио); осуществлять промежуточный самоконтроль и окончательную самооценку объекта проектирования;
- Разрабатывать электронную презентацию, представлять проект;
- Определять классификацию дикорастущих растений по основному способу их применения (пищевые, лекарственные, дубильные эфирно-масличные и др.);
- Осуществлять заготовку сырья дикорастущих растений (фаза вегетации, районы произрастания растений, световой, температурный режим, состав почвы). Перерабатывать и применять сырье дикорастущих растений;
- Разрабатывать методы и технологии для развития готовности к самоопределению;
- Формировать личностные достижения и компетенции в аграрной сфере производства;
- Знать безопасные приемы труда при выполнении сельскохозяйственных работ;
- Развивать познавательные интересы, агротехнологического мышления, пространственного и дизайнерского воображения для благоустройства придомового или пришкольного участка, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Развивать бережливость, аккуратность, целеустремленность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительное отношения к людям различных профессий, занятых в сфере сельского хозяйства и результатам их труда;
- Получать опыт применения политехнических и агротехнологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности с учетом климатических условий и состояния почвы региона.

В познавательной сфере:

- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- применять алгоритмы и методы решения организационных и технико-технологических задач;
- классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования материалов, информации, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владеть кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планировать технологические процессы и процесса труда;
- осуществлять подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проводить необходимые опыты и исследования при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- осуществлять выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- проводить контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; документирование результатов труда;
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;
- рассчитывать стоимость материалов и амортизации, затраченных на продукт труда.

В эстетической сфере:

- рационально и эстетически организовывать работу; моделировать и художественно оформлять объекты труда, оптимально планировать работу;
- рационально оснащать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рационально выбирать рабочий костюм и опрятно содержать рабочую одежду.

В мотивационной сфере:

- оценивать свои способности и готовность к труду в конкретной предметной деятельности; готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознавать ответственность за качество результатов труда;
- проявлять экологическую культуру при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- экономно и бережливо расходовать время, материалы, средства труда.

- рационально и эстетически организовывать работу; моделировать и художественно оформлять объекты труда, оптимально планировать работу;
- рационально оснащать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рационально выбирать рабочий костюм и опрятно содержать рабочую одежду.

В коммуникативной сфере:

- формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- осуществлять выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформлять коммуникационную и технологическую документацию;
- публично презентовать и защищать проект, изделие или услугу.

В физиолого-психологической сфере:

- развивать моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами и выполнять операции с помощью машин и механизмов;
- достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в предметно-технологической деятельности; формирование желания учиться и трудиться в различных сферах деятельности материального производства и сфере услуг;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;
- овладение основами научной организации умственного и физического труда в процессе технологической деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;
- самооценка своих интеллектуальных и физических способностей в различных сферах деятельности с позиций будущей социализации;
- бережное экологическое отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; познавательного интереса к профессиональной деятельности в сфере научно-технического труда;
- проявление экологического сознания (знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих технологий, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью деятельности);
- эмоционально-положительное принятие своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций и культуры;

- нравственно-эстетическая ориентация; реализация своего творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности.

Метапредметные результаты:

Познавательные общеучебные УУД:

- активное использование речевых средств и средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;
- подбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации: энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы;
- алгоритмизированное планирование познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- диагностика результатов учебно-познавательной деятельности по принятым критериям и показателям.

Познавательные логические УУД

- анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений аргументация, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование;
- формулирование определений понятий, выводов;
- исследовательские и проектные действия: выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- формулирование выводов по обоснованию технико-технологического решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- обоснование путей и средств устранения ошибок, разрешение противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм, правил культуры и безопасности с познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Коммуникативные УУД:

- умение перефразировать мысль (объяснить своими словами), выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения
- овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;

Регулятивные УУД:

- самоорганизация учебно-трудовой деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая саморегуляция, рефлексия);
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с позиции нравственных, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- использование различных способов сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами предмета.

Раздел 2.Содержание учебного предмета 6 класса

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы. Практическая работа. Основные виды деятельности обучающихся
Раздел «Технология хранения сельскохозяйственной продукции» (8 ч)	
Тема. Правила безопасного труда. «Технология подготовки хранилищ к закладке урожая» (Осень) (1ч)	Основные теоретические сведения Вводный инструктаж по охране труда при работе на пришкольном участке. Технология подготовки хранилищ к закладке урожая, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений. Правила безопасности труда при работе в овощехранилищах и в саду. Практическая работа. Основные виды деятельности Уборка и учет урожая овощей. Закладка овощей на хранение: капусту, морковь, свеклу, картофель, горох, фасоль, яблок.
Тема.	Основные теоретические сведения

<p>«Плодово- ягодные культуры районированные сорта» (1ч)</p>	<p>Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений Практическая работа. Основные виды деятельности Районированные сорта и их характеристика</p>
<p>Тема. «Уход за плодово-ягодными культурами» (1ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Оценка состояния кустарников, подготовка их к зиме. Практическая работа. «Уход за ягодными кустарниками» Основные виды деятельности Выполнение компонентов исследовательской- опытнической работы.</p>
<p>Тема. «Заготовка черенков плодово-ягодных культур» (1ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Вегетативное размножение и его роль. Профессии , связанные с выращиванием плодово-ягодных растений и их защитой. Практическая работа. «Подготовка кустарников к зиме» Основные виды деятельности Технология выращивания ягодных кустарников и земляники</p>
<p>Тема. «Почва для плодово-ягодных культур» (1ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Понятие о почве как основном средстве сельского производства. Типы почв, их характеристика. Практическая работа. «Подготовка почвы» Основные виды деятельности Выполнение компонентов Исследовательской - опытнической работы по выявлению типов почв пришкольного участка.</p>

<p>Тема. «Осенняя обработка почвы с внесением удобрений» (1ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с охранной почвы Практическая работа. «Внесение удобрений» Основные виды деятельности Осенняя обработка почвы с внесением удобрений.</p>
<p>Тема. «Осенняя посадка розеток земляники» (1ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Технология посадки розеток земляники. Практическая работа. «Посадка земляники » Основные виды деятельности Осенняя посадка розеток земляники.</p>
<p>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч)</p>	
<p>Тема «Интерьер жилого дома» (2ч)</p>	<p>Основные 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. Подготовка к творческому проекту. Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили</p>

	оформления интерьера» и др. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства.
Тема «Комнатные растения в интерьере» (2ч)	Основные теоретические сведения Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник

Раздел «Кулинария» (14 ч)	
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч)	Основные 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 Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки

	<p>рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</p>
<p>Тема «Блюда из мяса» (4 ч)</p>	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
<p>Тема «Блюда из птицы» (2ч)</p>	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>

Тема «Заправочные супы» (2 ч)	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	<p>Основные теоретические сведения Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Подготовка к творческому проекту.</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда»</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)	
Тема «Свойства текстильных материалов» (2ч)	<p>Основные теоретические сведения Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства</p>

	<p>текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» (2ч)</p>	<p>Основные 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>
<p>Тема «Моделирование швейных изделий» (2ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения 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</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства</p>
<p>Тема «Швейная машина» (2ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</p>

	<p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (14ч)</p>	<p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной -примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной -притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием -обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с 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. Подготовка к творческому проекту.</p> <p><i>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</i></p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p>

	<p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Наряд для семейного обеда».</p>
<p align="center"><i>Раздел «Художественные ремёсла» (12ч)</i></p>	
<p>Тема «Вязание крючком» (6ч)</p>	<p><i>Основные 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p> <p><i>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся</i> Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>
<p>Тема «Вязание спицами» (6 ч)</p>	<p>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. Подготовка к творческому проекту.</p> <p><i>Практическая работа Основные виды деятельности учащихся .</i> Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с</p>

	помощью ПК. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком или спицами»
<i>Раздел «Выращивания овощных, цветочно-декоративных и плодово-ягодных культур» (8 ч)</i>	

<p>Тема. «Овощные и цветочно-декоративные культуры» (1ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Вводный инструктаж по охране труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные особенности районированные сорта основных овощных цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Практическая работа. «Планирование весенних работ» Основные виды деятельности Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания.</p>
<p>Тема. «Планирование весенних работ на учебно-опытном участке»(1ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Понятие о севообороте. Планирование работ на участке. Практическая работа. «Планирование весенних работ » Основные виды деятельности Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания.</p>
<p>Тема. «Подготовка почвы для цветочно- декоративных культур» (1ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Почва для цветочно- декоративных культур. Практическая работа. «Подготовка почвы» Основные виды деятельности Подготовка почвы под клумбы, внесение удобрений.</p>
<p>Тема. «Подготовка посевного и посадочного материала для клумбы» (1ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Понятие о посадочном материале для клумб. Практическая работа. «Посадочный материал » Основные виды деятельности Подготовка посевного и посадочного материала под клумбы, внесение удобрений.</p>

<p>Тема. «Составление схем для севооборота» (1ч)</p>	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Понятие о севообороте. Технология выращивания овощных и цветочных культур, (посадка, полив, рыхление почвы, прореживание всходов). <i>Практическая работа. «Схемы севооборота»</i> <i>Основные виды деятельности</i> Составление схем севооборота. Посев и посадка овощей.</p>
--	--

Тема. «Посадка посевного материала» (1ч)	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Понятие о посевном материале. Технология выращивания овощных и цветочных культур, (посадка, полив, рыхление почвы, прореживание всходов).</p> <p><i>Практическая работа. «Посевной материал»</i> <i>Основные виды деятельности</i> Составление схем севооборота. Посев и посадка овощей.</p>
Тема. «Технология размножения плодово-ягодных культур» (1ч)	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений.</p> <p><i>Практическая работа. «Посевной материал»</i> <i>Основные виды деятельности</i> Подвязка и укорачивание кустов малины, удобрение и обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков.</p>
Тема. «Уход за цветочно-декоративными культурами» (1ч)	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Проведение мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями, выбор способов защиты растений.</p> <p><i>Практическая работа. «Уход за цветами»</i> <i>Основные виды деятельности</i> Уход за клумбой, проведение наблюдений за развитием растений.</p>
68 часов	

Раздел 2 . Содержание учебного предмета 7 класса .

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы. Практическая работа. Основные виды деятельности обучающихся
Раздел «Плодово-ягодные культуры» (8часов)	
Тема «Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений юга Кировской области». (2ч)	<p>Основные теоретические сведения Вводный инструктаж по охране труда при работе на пришкольном участке. Правилам безопасного труда на практических занятиях, применять их при работе в полевых условиях Основным видам и сортам ягодных и плодовых растений. Классификация Видов т сортов ягодных и плодовых растений. Технология выращивания ягодных кустарников (смородина, малина, крыжовник). Практическая работа. Основные виды деятельности Отбор и посадка посадочного материала плодовых растений.</p>

<p>Тема «Технология выращивания плодово-ягодных деревьев».</p> <p>(2ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Строение плодового дерева. Технология выращивания плодовых деревьев. Правила безопасности труда при уходе за плодовыми деревьями.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Подготовка деревьев к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, влаго-зарядный полив.</p>
<p>Тема «Профессии по выращиванию плодовых культур»</p> <p>(2ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Особенности профессий, связанных с выращиванием плодовых растений.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Способы защиты растений от грызунов.</p>
<p>Тема. «Виды почвообрабатывающей техники»</p> <p>(2ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Устройство, тракторов мотоблоков. ТБ при работе с малогабаритной х/с техникой. Ознакомление с основными видами почвообрабатывающей техники и их строением.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Определение качества механизированной обработки почвы</p>
<p align="center">Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 час)</p>	
<p>Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»</p> <p>(2 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.</p> <p>Практическая работа</p>

	<p>Основные виды деятельности обучающихся</p> <p>Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер</p>
<p>Тема «Гигиена жилища» (2ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Практическая работа Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.</p> <p>Основные виды деятельности обучающихся Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений</p>
<p>Раздел «Электротехника» (2 час)</p>	
<p>Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности обучающихся Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Умный дом».</p>
<p>Раздел «Кулинария» (14час)</p>	
<p>Тема «Блюда из молока</p>	<p>Основные теоретические сведения Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко.</p>

<p>и кисломолочных продуктов» (2 ч)</p>	<p>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.</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности обучающихся</p> <p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
<p>Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения</p> <p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Практическая работа Основные виды деятельности обучающихся</p> <p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>
<p>Тема «Виды теста и выпечки» (6ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения</p> <p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки</p>

	<p>изделий из них. Профессия кондитер.</p> <p>Практическая работа</p> <p>Основные виды деятельности обучающихся</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
<p>Тема</p> <p>«Сладости, десерты, напитки»</p> <p>(2ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения</p> <p>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.</p> <p>Практическая работа</p> <p>Основные виды деятельности обучающихся</p> <p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
<p>Тема</p> <p>«Сервировка сладкого стола »</p> <p>(2ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения</p> <p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласовых билетов с помощью ПК. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p> <p>Практическая работа</p>

	<p><i>Основные виды деятельности обучающихся</i></p> <p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Праздничный сладкий стол».</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 час)	
<p>Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)</p>	<p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.</p> <p><i>Практическая работа</i></p> <p><i>Основные виды деятельности обучающихся</i></p> <p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)</p>	<p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.</p> <p><i>Практическая работа</i></p> <p><i>Основные виды деятельности обучающихся</i></p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>
<p>Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч)</p>	<p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.</p>

	<p>Практическая работа Основные виды деятельности обучающихся Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках</p>
<p>Тема «Швейная машина» (2 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Практическая работа Основные виды деятельности обучающихся Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий»(12 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Практическая работа Основные виды деятельности обучающихся Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом</p>

	<p>припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. <i>Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.</i> Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Праздничный наряд».</p>
Раздел «Художественные ремёсла» (12ч)	
<p>Тема «Ручная роспись тканей» (2 ч)</p>	<p><i>Основные 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.</p> <p><i>Практическая работа</i> <i>Основные виды деятельности обучающихся</i> Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>
<p>Тема «Вышивание» (10ч)</p>	<p><i>Основные 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</p>

	<p>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. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p> <p>Практическая работа</p> <p>Основные виды деятельности обучающихся</p> <p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Подарок своими руками».</p>
Раздел «Технология выращивания рассады» (8часов)	
<p>Тема</p> <p>Вводный инструктаж</p> <p>Технология выращивания рассады»</p> <p>(2ч)</p>	<p>. Основные теоретические сведения</p> <p>Правилам безопасного труда на практических занятиях, применять их при работе в полевых условиях</p> <p>Технологии рассадного способа выращивания растений, его значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады (рассадные ящики, торфопегнойные горшочки, парники , пленочные укрытия).</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Основные виды деятельности.</p> <p>Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, под пленочное укрытие, в теплицу.</p>

<p>Тема</p> <p>«Технология выращивания растений в защищенном грунте»</p> <p>(2ч)</p>	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Технологии выращивания растений в защищенном грунте. Виды укрывных материалов. Требования к микроклимату и способы его поддержания.</p> <p><i>Практическая работа.</i> <i>Основные виды деятельности</i> Выбор видов защищенного грунта для учебно-опытного участка и личного подсобного хозяйства. Устройство сооружений и защищенного грунта. Выбор культур для выращивания в защищенном грунте, составление Почво-смесей, посев и посадка, уход за растениями, подкормка растений.</p>
<p>Тема</p> <p>«Защита растений от болезней и вредителей»</p> <p>(2ч)</p>	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.</p> <p><i>Практическая работа.</i> <i>Основные виды деятельности</i> Выполнение необходимых расчетов и приготовление рабочих растворов. Обработка растений. Расчет себестоимости продукции.</p>
<p>Тема</p> <p>«Уровень эффективности применения ручных орудий»</p> <p>(2ч)</p>	<p><i>Основные теоретические сведения.</i> Научится эффективности применения ручных орудий труда на пришкольном опытном участке.</p> <p><i>Практическая работа. Основные виды деятельности</i> Выбор необходимых ручных орудий и инструментов для выполнения основных приемов ухода за растениями. Выявления потребностей в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы.</p>
68 часов	

Раздел 3.

Тематическое планирование с учетом рабочей программы воспитания, с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы 6 класс.

№	Название темы	Количество часов.	Количество контрольных проектов.	Практическая работа.	Лабораторная работа.	Целевые приоритеты воспитания.
1	«Технологии домашнего хозяйства»	4ч.	1	2		<p>В воспитании детей подросткового возраста (<i>уровень основного общего образования</i>) таким приоритетом является создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений школьников, и, прежде всего, ценностных отношений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
2	«Кулинария»	14ч.	1	6	4	
3	«Создание изделий из текстильных материалов»	22ч.	1	14	1	
4	«Художественные ремесла»	12ч.	1	4	.	
	Работа на пришкольном участке (осень-весна)	16ч.		16		
	Итого	68ч				

						<p>внимании со стороны человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 залогоу долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир; - к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и личностям, отвечающим за свое собственное будущее. <p>Выделение данного приоритета в воспитании школьников, обучающихся</p>
--	--	--	--	--	--	---

						<p>на ступени основного общего образования, связано с особенностями детей подросткового возраста: с их стремлением утвердить себя как личность в системе отношений, свойственных взрослому миру. В этом возрасте особую значимость для детей приобретает становление их собственной жизненной позиции, собственных ценностных ориентаций. Подростковый возраст – наиболее удачный возраст взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества;</p> <p>- к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся для развития социально значимых отношений школьников.</p>
--	--	--	--	--	--	---

7 класс

№	Название темы	Количество часов.	Количество проектов.	Практическая работа.	Лабораторная работа.	Целевые приоритеты воспитания
1	«Технология ведения дома»	6ч.	1	2		<p>В воспитании детей подросткового возраста (<i>уровень основного общего образования</i>) таким приоритетом является создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений школьников, и, прежде всего, ценностных отношений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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;
2	«Кулинария»	14ч.	1	6	2	
3	«Создание изделий из текстильных материалов»	20ч.	1	10	1	
4	«Художественные ремесла»	12ч.	1	6	.	
5	Работа на пришкольном опытном участке (осень-весна)	16ч.		16		
	Итого	68ч.				

						<p>- к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение;</p> <p>- к здоровью как залогом долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир;</p> <p>- к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и личностям, отвечающим за свое собственное будущее.</p> <p>Выделение данного приоритета в воспитании школьников, обучающихся на ступени основного общего образования, связано с особенностями детей подросткового возраста: с их стремлением утвердить себя как личность в системе отношений, свойственных взрослому миру. В этом возрасте особую значимость для детей приобретает становление их собственной жизненной позиции, собственных ценностных ориентаций. Подростковый возраст – наиболее удачный возраст взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества;</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>- к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся для развития социально значимых отношений школьников.</p>
--	--	--	--	--	--	---