

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей имени В.Г.Сизова»
Г. Мончегорск Мурманской области

Утверждаю
Директор МБОУ «Лицей имени В.Г.Сизова»
_____ (Ермоленко В.А.)
«» августа 20г.
Приказ №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По Технологии

Уровень образования _____ основное общее образование _____ **5-8** классы

Количество часов _____ 238 Уровень _ Базовый

Учитель Герасимова Анна Степановна

Программа разработана на основе требований к результатам освоения Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Лицей имени В.Г.Сизова»

Рабочая программа реализуется с использованием учебника Технология: Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология («Технология ведения дома») 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2017.

Технология 5 класс, учебник для общеобразовательных учреждений (И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и другие); под редакцией И.А. Сасовой. – 4-е издание, переработанное. – М. : Вентана-Граф, 2013

Технология 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений (И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и другие); под редакцией И.А. Сасовой. – 4-е издание, переработанное. – М. : Вентана-Граф, 2016

Технология 8 класс: учебник для общеобразовательных учреждений (В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и другие); под редакцией И.А. Сасовой. – 4-е издание, переработанное. – М. : Вентана-Граф, 2016

Обсуждена и согласована

на методическом объединении

учителей эстетического цикла и технологии

Протокол №4

от «__» _____ 20г

_____ (Драненко Е. А.)

Подпись руководителя МО ФИО

Принято решением

педагогического совета

Протокол № 1

от « » 20 г

Место предмета в учебном плане лицея

В соответствии с учебным планом лицея на преподавание направления в 5-7 классах «Технология. Обслуживающий труд» отводится 2 часа в неделю, в 8 классе отводится 1 час в неделю.

Аннотация к программе по технологии (девочки) 5 – 8 класс

Название курса	«Технология ведения дома»
Класс	5 – 8
Стандарт	Рабочая программа учебного предмета "Технология" для 5 - 8 классов разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования второго поколения 2009 г. Примерной программы по учебному предмету Технология (Примерные программы по учебным предметам, стандарты второго поколения), 2010 г. Программа разработана на основе требований к результатам освоения Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Лицей имени В.Г.Сизова».
Количество часов	238 часов (по 68 часов на параллель в 5 – 7 классах и 34 часа в 8 классе)
Цель курса	<u>Общие результаты технологического образования состоят:</u> <ul style="list-style-type: none"> • в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности; • в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности; • в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства; • в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.
УМК	Рабочая программа реализуется с использованием учебника Технология: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений (И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и другие); под редакцией И.А. Сасовой. – 4-е издание, переработанное. – М.: Вентана-Граф, Технология 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений (И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и другие); под редакцией И.А. Сасовой. – 4-е издание, переработанное. – М.: Вентана-Граф, Технология 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений (И.А. Сасова, М.Б. Павлова, М.И. Гуревич и другие); под редакцией И.А. Сасовой. – 4-е издание, переработанное. – М.: Вентана-Граф, Технология 8 класс. учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (И.А.Сасова, М.Б.Павлова, М.И.Гуревич, Дж.Питт. Москва. Издательский центр «Вентана – Граф»

Личностными результатами освоения учащимися основной школы предмета «Технология» являются:

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

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы предмета «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

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

В коммуникативной сфере:

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

- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

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

Содержание учебного предмета

Содержание учебного предмета, курса	класс	Количество часов на тему	Характеристика основных видов деятельности обучающихся
Раздел № 1. Кулинария (42 часа)			
<p>Тема 1: Санитария и гигиена.</p> <p>Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и к кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.</p> <p>Применение средств для мытья посуды.</p> <p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p>	5	1	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья средств для мытья посуды и кабинета.</p> <p>Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>Оказывать первую помощь</p>

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.			
<p>Тема 2: Физиология питания.</p> <p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.</p> <p>Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.</p> <p>Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.</p> <p>Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.</p> <p>Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.</p>	5	1	<p>Изучать основы физиологии питания человека.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p> <p>Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p> <p>Изучать основы физиологии питания человека.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p> <p>Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания</p>
<p>Тема 3: Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.</p> <p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p>	5	4	<p>Изучать способы определения свежести яиц.</p> <p>Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.</p> <p>Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах "ассорти на хлебе".</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p>

<p>Сорта кофе и какао. Устройства для размола зёрен кофе. Требования к качеству готовых напитков.</p>			
<p>Тема 4: Блюда из овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Её влияние на качество и сохранность продуктов. Свежезамороженные овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных овощей, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и их содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология</p>	5	4	<p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>

<p>приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>			
<p>Тема: Сервировка стола. Этикет. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.</p>	5	2	<p>Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Овладевать навыками эстетического оформления стола. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». Выполнять проект «Праздничный стол».</p>
<p>Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока, (цельное) молоко. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.</p>	6	2	<p>Определять качество молока органолептическими и лабораторными методами. Готовить молочный суп или молочную кашу. Оценивать качество молочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема: Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения</p>	6	4	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определять срок годности рыбных консервов. Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p>

<p>качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, её размеров и кулинарного использования.</p> <p>Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд при подаче к столу.</p>			<p>Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p>Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Разделять солёную рыбу.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинными способами.</p> <p>Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых круп, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.</p> <p>Способы варки макаронных изделий.</p> <p>Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p> <p>Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.</p>	6	2	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Анализировать состав пищевых веществ, содержащихся в продуктах.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p>
<p>Тема: Изделия из теста.</p> <p>Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.</p> <p>Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.</p> <p>Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.</p>	6	4	<p>Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку муки.</p> <p>Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников.</p> <p>Готовить вареники с начинкой.</p> <p>Готовить тесто для блинов.</p> <p>Выпекать блины.</p> <p>Готовить пресное слоеное тесто.</p> <p>Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста.</p>

			<p>Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Составлять рецептурный альбом блюд из теста.</p>
<p>Тема: Приготовление обеда в походных условиях. Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.</p>	6	2	<p>Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Контролировать качество воды из природных источников. Подготавливать природную воду к употреблению. Готовить пищу в походных условиях. Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.</p>
<p>Тема: Блюда из птицы. Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.</p>	7	2	<p>Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Готовить блюда из домашней птицы. Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу. Сервировать стол к обеду. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема: Блюда из мяса. Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и</p>	7	4	<p>Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса. Определять качество мяса органолептическими и лабораторными методами. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Изучать различные способы тепловой кулинарной</p>

<p>тепловой кулинарной обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.</p>			<p>обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.). Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Готовить натуральную рубленую массу из мяса. Выбирать, готовить и оформлять блюда из мяса.</p>
<p>Тема: Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения волю и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.</p>	7	2	<p>Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон для заправочного супа. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.</p>
<p>Тема: Десерт. Значение сладких блюд в питании. Первичная обработка фруктов и ягод, приготовление из них пюре, сиропов, фруктовых супов, желе и муссов; Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;</p>	7	2	<p>Выбирать оптимальные продукты для десерта. Осваивать приёмы приготовления разных видов десерта. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями и кулинарными изделиями. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>
<p>Тема: Заготовка продуктов. Подготовка ягод и фруктов для варенья. Способы приготовления варенья, повидло, джема, мармелада, цукатов. Определение готовности варенья, переключивание варенья на</p>	7	2	<p>Анализировать рецептуру и основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Выполнять предварительную обработку плодов и ягод, а также тару для консервов.</p>

хранение, переваривание прокисшего варенья. Соблюдение правил санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских.			Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Готовить сироп для варенья. Готовить варенье и укупоривать для хранения.
Тема: Холодные блюда и закуски. Виды и значение холодных блюд и закусок в питании. Украшение и подача холодных блюд и закусок. Ассортимент блюд. Использование овощей, мяса, рыбы и других продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления и оформления блюд. Правила техники безопасности.	8	1	Анализировать рецептуру и основные технологические процессы при приготовлении холодных блюд и закусок. Выполнять предварительную обработку овощей, мяса, рыбы. Выбирать ассортимент блюд для приготовления. Соблюдать безопасные приемы труда. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
Тема: Блюда для фуршета. Блюда, используемые для фуршета. Приготовление блюд для фуршетного стола. Эстетическое оформление интерьера помещения и сервировка фуршетного стола. Правила техники безопасности.	8	1	Анализировать рецептуру и основные технологические процессы при подготовке фуршета. Выполнять правила организации фуршета. Выбирать блюда для фуршетного стола. Соблюдать этикет на фуршете, безопасные приемы труда с режущими инструментами. Усвоить необходимые знания о правилах организации фуршета, о соблюдении этикета на фуршете, о приготовлении блюд и их оформлении. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
Тема: Популярные блюда национальной кухни. Особенности блюд национальной кухни. Блюда, заимствованные и используемые в нашем регионе. Ассортимент и рецептура популярных блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд. Правила техники безопасности.	8	1	Выбирать, готовить и оформлять популярные блюда. Анализировать рецептуру и основные технологические процессы при приготовлении блюд. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать безопасные приемы труда. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
Тема: Пицца и пироги быстрого приготовления. Ассортимент выпечки. Использование готового теста. Подбор	8	1	Анализировать рецептуру теста для быстрой выпечки. Выполнять предварительную обработку овощей, плодов и

<p>рецептов быстрого приготовления теста для выпечки. Технология приготовления выпечки из готового слоеного теста. Правила техники безопасности.</p>			<p>тару для консервов. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов. Соблюдать безопасные приемы труда. Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Изготавливать тесто и начинку для пиццы, круасанов. Выпекать пиццу, круасаны. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>
<p>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (108 часов)</p>			
<p>Тема: Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Свойства тканей, и нетканых материалов: механические, физические, технологические, эксплуатационные. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.</p>	<p>5класс 6класс 7класс</p>	<p>4 4 2</p>	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити и ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований.</p>
<p>Тема: Элементы машиноведения. Классификация машин швейною производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Вилы приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.</p>	<p>5класс 6класс 7класс</p>	<p>6 4 4</p>	<p>Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.</p>

<p>Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.</p> <p>Устройство челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.</p> <p>Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.</p>			<p>Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.</p> <p>Заменять иглу в швейной машине.</p> <p>Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины.</p> <p>Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой.</p> <p>Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения.</p> <p>Чистить и смазывать швейную машину.</p> <p>Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда</p>
<p>Тема: Конструирование швейных изделий.</p> <p>Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа и построении современных форм одежды.</p> <p>Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.</p> <p>Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.</p>	<p>5класс</p> <p>6класс</p> <p>7класс</p> <p>8 класс</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>	<p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов.</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Рассчитывать количество ткани на изделие.</p> <p>Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p>Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения).</p>
<p>Тема: Моделирование швейных изделий.</p> <p>Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.</p> <p>Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной</p>	<p>5класс</p> <p>6класс</p> <p>7класс</p> <p>8 класс</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>1</p>	<p>Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов.</p> <p>Находить информацию о современных направлениях моды.</p> <p>Разрабатывать эскизы различных моделей женской одежды.</p> <p>Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.</p>

<p>одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.</p> <p>Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.</p> <p>Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.</p>			<p>Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.</p> <p>Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.</p> <p>Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.</p> <p>Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p> <p>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою</p>
<p>Тема: Технология изготовления швейных изделий.</p> <p>Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработка деталей кроя; - обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины; - обметывание швов ручным и машинным способами; - обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия; - обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; - обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. <p>Сборка изделия. Проведение примерки. выявление и исправление дефектов.</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.</p>	<p>5класс</p> <p>6класс</p> <p>7класс</p> <p>8 класс</p>	<p>18</p> <p>18</p> <p>18</p> <p>7</p>	<p>Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p>Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p>Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового</p>

			изделия, анализировать ошибки.
Раздел 3. Художественные ремесла (28 часов)			
<p>Тема: Декоративно-прикладное искусство.</p> <p>Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.</p> <p>Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.</p>	5	2	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев.</p> <p>Анализировать особенности декоративного искусства народов России.</p> <p>Находить информацию для изучения видов народных промыслов данной региона.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.</p> <p>Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.</p> <p>Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ.</p> <p>Посещать музей этнографии</p>
<p>Тема: Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства</p> <p>Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.</p> <p>Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно - прикладного искусства.</p> <p>Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.</p> <p>Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов. элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.</p>	5	2	<p>Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия.</p> <p>Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции.</p> <p>Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.</p> <p>Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.</p> <p>Выполнять орнаменты с помощью графического редактора компьютера.</p> <p>Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам.</p>
<p>Тема: Лоскутное шитье.</p> <p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.</p>	5	4	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья.</p> <p>Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.</p> <p>Рационально использовать отходы.</p>

<p>Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.</p>			<p>Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы.</p>
<p>Тема: Роспись ткани. История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике. Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.</p>	6	4	<p>Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Посещать музей.</p>
<p>Тема: Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.</p>	6	4	<p>Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком.</p>
<p>Тема: Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения</p>	7	8	<p>Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платьев. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах.</p>

вязаных изделий.			
<p>Тема: Вышивание. Атласная гладь. Двусторонняя гладь. Гладь художественная. Шов узелки. Шов рококо. Техника вышивания. Материалы и инструменты. Правила безопасности.</p>	8	4	<p>Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты для вышивания. Подбирать материалы и инструменты для вышивки. Вышивать по переведенному рисунку различными техниками. Уметь: выполнять художественную вышивку гладью, узелками и другими швами. Создавать эскиз, подготавливать ткань, изготавливать вышитые изделия.</p>
<p>Тема: Интерьер кухни, столовой. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.</p>	5	2	<p>Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.</p>
<p>Тема: Интерьер жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно - прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное</p>	6	2	<p>Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий. Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере. Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты.</p>

<p>освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.</p> <p>Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.</p>			
<p>Тема: Комнатные растения в интерьере.</p> <p>Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.</p> <p>Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.</p>	7	2	<p>Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере.</p> <p>Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями</p>
Раздел 5. Электротехника (5часов)			
<p>Тема: Бытовые электроприборы.</p> <p>Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.</p> <p>Бытовая электропроводка. Электрические установочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатации. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.</p> <p>Общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.</p>	<p>6класс</p> <p>7класс</p> <p>8 класс</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</p> <p>Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.</p> <p>Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p> <p>Уметь: оказать первую помощь при поражении эл.током. Подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению.</p>
Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение (8 часа)			

<p>Тема: Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.</p> <p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p> <p>Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.</p>	7класс	4	<p>Анализировать типовые структуры предприятия и профессиональную деления работников.</p> <p>Знакомиться с технологической культурой современного производства.</p> <p>Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства.</p> <p>Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями.</p> <p>Находить информацию о возможностях получения профессионального образования.</p> <p>Посещать предприятие легкой промышленности.</p>
Раздел 7. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (39 часов)			
<p>Тема: Исследовательская и созидательная деятельность.</p> <p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p>	5класс	12	<p>Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края.</p> <p>Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья.</p> <p>Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.</p> <p>Оформлять интерьер декоративными растениями.</p> <p>Изготавливать сувениры в технике художественной росписи ткани.</p> <p>Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников.</p> <p>Изготавливать сувениры или декоративное панно в технике ручного ткачества или вязания.</p> <p>Изготавливать панно и сувениры, вышитые различными видами вышивки.</p> <p>Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.</p> <p>Участвовать в проектах социальной направленности.</p>
Раздел 7. Технологии ведения дома (4 часа)			
<p>Тема: Бюджет семьи.</p> <p>Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.</p>			<p>Анализировать понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством.</p> <p>Изучать основные потребности семьи, правила покупки.</p> <p>Планировать покупки,</p>

			<p>Находить информацию о правильном и рациональном использовании средств на питание, о способах сбережения средств.</p> <p>Уметь определять задачи и функции семьи, определять и рассчитывать потребности, разбираться в информации, планировать и рационально вести домашнее хозяйство.</p>
<p>Тема: Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.</p> <p>Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.</p> <p>Оценка возможностей предпринимательской деятельности.</p>			<p>Составлять список расходов семьи.</p> <p>Определять снижения затрат на оплату коммунальных услуг.</p> <p>Оценивать затраты на питание семьи на неделю.</p> <p>Определять пути снижения затрат на питание.</p> <p>Составлять бухгалтерскую книгу расходов школьника.</p>
<p>Тема: Ремонт помещений</p> <p>Технологии ремонта и отделки жилых помещений.</p> <p>Практическая работа: выполнение эскиза жилой комнаты.</p> <p>Выбор обоев, красок, элементов декора интерьера.</p>			<p>Определять виды ремонтно-отделочных работ;</p> <p>Выбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;</p> <p>Использовать по назначению основные виды современной бытовой техники;</p> <p>Планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;</p>
<p>Тема: Санитарно – технические работы</p> <p>Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Способы ремонта.</p>			<p>Определять санитарно-технические работы и виды санитарно-технических устройств;</p> <p>Находить причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;</p> <p>Заменять уплотнительные прокладки в кране или вентилю;</p> <p>Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.</p>

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 - 8 КЛАССЫ

№	Раздел программы	Класс	Всего часов	Количество практических работ	Количество контрольных работ	Планируемые предметные результаты
	Кулинария	5кл.	12	5		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; • применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; • экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; • определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
	Создание изделий из	5кл.	34	17		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных

текстильных материалов					<p>и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма; • использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; • выполнять художественную отделку швейных изделий; <p>определять основные стили в одежде и современные направления моды.</p>
Художественные ремёсла	5кл.	8	4		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия; • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ модели декоративно-прикладных изделий, пользуясь технологической документацией. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве; • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
Оформление интерьера	5кл.	2	1		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять функциональные, эстетические, санитарно-гигиенические требования к интерьеру. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <p>выполнять эскизы элементов декоративного оформления помещений.</p>
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	5кл.	12	4		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными

					<p>видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.</p> <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; • осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
Кулинария	бкл.	14	7		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; • применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; • экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; • определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.
Создание изделий из текстильных материалов	бкл.	32	16		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с

					использованием традиций народного костюма; <ul style="list-style-type: none"> использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; определять основные стили в одежде и современные направления моды.
Художественные ремёсла	бкл.	8	4		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия; изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ модели декоративно-прикладных изделий, пользуясь технологической документацией. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
Оформление интерьера	бкл.	2	1		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять функциональные, эстетические, санитарно-гигиенические требования к интерьеру. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> выполнять эскизы элементов декоративного оформления помещений.
Электротехника	бкл.	2	1		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> объяснять работу бытовых электроприборов и эксплуатировать их в безопасном режиме; находить пути экономии электрической энергии в быту. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определять нагрузку сети при их одновременном использовании.
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	бкл.	10	4		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс;

					<p>контролировать ход и результаты выполнения проекта;</p> <ul style="list-style-type: none"> • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; • осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
Кулинария	7кл.	12	6	<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; • применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; • экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; • определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. 	
Создание изделий из текстильных	7кл.	30	15	<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции 	

материалов					<p>модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма; • использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; • выполнять художественную отделку швейных изделий; <p>определять основные стили в одежде и современные направления моды.</p>
Художественные ремёсла	7кл.	8	4		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия; • изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ модели декоративно-прикладных изделий, пользуясь технологической документацией. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве; • изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
Оформление интерьера	7кл.	2	1		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять функциональные, эстетические, санитарно-гигиенические требования к интерьеру. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять эскизы элементов декоративного оформления помещений.
Электротехника	7кл.	2	1		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • объяснять работу бытовых электроприборов и эксплуатировать их в безопасном режиме; • находить пути экономии электрической энергии в быту. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценивать возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определять нагрузку сети при их одновременном использовании.

<p>Современное производство и профессиональное самоопределение</p>	<p>7кл.</p>	<p>4</p>	<p>2</p>		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • построению 2- 3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать профессиональную карьеру; • рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; • ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; • оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.
<p>Технологии исследовательской и опытнической деятельности</p>	<p>7кл.</p>	<p>10</p>	<p>4</p>		<p>Учащийся научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; • представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. <p>Учащийся получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; • осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
<p>Технология ведения дома</p>	<p>8кл.</p>	<p>4</p>	<p>4</p>		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • характеризовать основные функциональные зоны и инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; • использовать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; • распознавать основные виды бытовых домашних работ и средства

					<p>оформления интерьера;</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять назначение основных видов современной бытовой техники; • определять санитарно-технические работы; • знать причины протечек в крапах, вентилях и сливных бачках канализации; • планировать бюджет семьи; • изучать цены на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи; • выбирать способы совершения покупки. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; • подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; • заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; • соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; • анализировать бюджет семьи; • рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи; • оценивать возможности предпринимательской деятельности.
	Кулинария	8кл.	4	4	<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельно готовить для своей семьи простые холодные блюда и закуски из сырых и варёных овощей, яиц, рыбы, мяса, птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления блюд, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; • готовить популярные блюда национальной кухни, закуски, блюда быстрого приготовления, выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них

					<p>питательных веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
Художественные ремёсла	8кл.	4	3		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия; вышивать гладью и другими видами вышивки, изготавливать декоративно-прикладные изделия, украшенные вышивкой. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> распознавать различные виды техник вышивания, применяемых в декоративно-прикладном искусстве; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, украшенные вышивкой.
Создание изделий из текстильных материалов	8кл.	10	10		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде, определять и исправлять дефекты при изготовлении швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий.
Современное производство и профессиональное самоопределение	8кл.	4	4		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> построению 2- 3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

					<ul style="list-style-type: none"> оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	8кл.	7	4		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
Электротехника	8кл.	1	1		<p>Выпускник научится:</p> <ul style="list-style-type: none"> применять индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ, соблюдать правила эксплуатации бытовых электроприборов. пользоваться электросчетчиком для определения расхода и стоимости электрической энергии. <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> понимать схему квартирной электропроводки, и назначение автоматических устройств, объяснять работу простых электрических устройств по принципиальным или функциональным схемам.

Итого: 238 часов