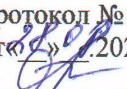
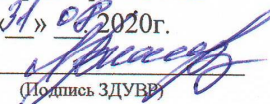


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №15»**

Рассмотрена
на заседании ШМО
учителей-предметников
«Культура, здоровье и спорт»
(наименование ШМО)
протокол № 7
от «31» 09.2020г.

(Подпись руководителя ШМО)

Согласована
заместителем
директора по УВР
«31» 09.2020г.

(Подпись ЗДУВР)

Утверждена приказом
директора МБОУ
«Средняя школа №15»
№ 98 а от «01» 09.2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии 5-8 класс
(название предмета, класс.)
основное общее образование
(уровень)

г. Черногорск, 2020

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

5-6 класс

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в технологической деятельности
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
- формирование умения общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов коллектива
- формирование основ экологической культуры и бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира
- формирование индивидуально-личностных позиций учащихся

Метапредметные результаты: (анализ и управление познавательной деятельностью):

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности
- планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий
- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности
- моделирование технических объектов и технологических процессов
- 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 труда
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и учениками
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
- формирование и развитие экологического мышления, умения применять его в познавательной, социальной, коммуникативной практике и профессиональной ориентации

7-8 класс

Личностные результаты

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики
- осознанный выбор и построения дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
- планирование образовательной и профессиональной карьеры
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками -самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий и рациональному ведению домашнего хозяйства
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- проявление познавательных интересов и активности в технологической деятельности
- Метапредметные результаты:** (анализ и управление познавательной деятельностью):
- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно -трудовой деятельности
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
- планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико -технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно -коммуникационных технологий
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты

5-8 класс

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

Выпускник научится:

Называет и характеризует актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; называет и характеризует перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; объясняет на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами

продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты; получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться :

Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта; оценивает условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

проводит оценку и испытание полученного продукта;

проводит анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

анализирует возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации прикладных проектов, предполагающих:

изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования; модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта; определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе); встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку; изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

• получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации технологических проектов, предполагающих:

оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике); обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами; разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации проектов, предполагающих: планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации); планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов; разработку плана продвижения продукта;

получил и проанализировал опыт конструирования конкретных механизмов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора

Выпускник получит возможность научиться :

выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

характеризует группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития, характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития, разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда, характеризует группы предприятий региона проживания, характеризует организации профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения, анализирует свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории, анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, получил опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

анализировать социальный статус произвольно заданной социально профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Содержание учебного предмета

5-7 класс 70 часов, 8 класс 35 часов.

Разделы программы «Технологии ведения дома» содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. Перед выполнением практических работ учащиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность.. Предусмотрено в 5-7 классах выполнение 2 проекта, 8 класс – 1 проект. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентировано внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Учебная программа предполагает изучение разделов: «Художественные ремесла», «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Семейная экономика», «Электротехника»

Вводный урок

(5 класс, 6 класс, 7 класс)

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Интерьер кухни, столовой

(5 класс)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. *Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Бытовые электроприборы

(5 класс)

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. *Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Декоративно-прикладное искусство

(5 класс)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Интерьер хакасской юрты

(6 класс)

Теоретические сведения. Понятие о юрте. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Интерьер хакасского жилища. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер юрты.

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.

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

Изготовление макета юрты.

Электроосветительные приборы в интерьере

Энергосберегающие лампы, утилизация

(6 класс)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Утилизация энергосберегающих ламп. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Энергосберегающие лампы.

Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

(7 класс)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Гигиена жилища

(7 класс)

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. *Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Понятие об экологии жилища.

Изучение конструкции элементов

водоснабжения и канализации

Системы водоснабжения и

Инженерные коммуникации в доме

(8 класс)

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточновытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Кулинария»

Бутерброды и горячие напитки

Народные промыслы Хакасский напиток

(5 класс)

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Хакасский напиток. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

(5 класс)

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

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

Блюда из овощей и фруктов

(5 класс)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в

продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из яиц

(5 класс)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

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

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

(5 класс)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Виды рыбы и морепродуктов. Технология приготовления рыбных блюд.

Приготовление рыбных котлет. Приготовление салата с кальмаром.

Виды рыбы и морепродуктов. Технология приготовления рыбных блюд.

(6 класс)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы

и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. *Лабораторно-практические и практические работы* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Виды мяса и мясных продуктов. Птица. Тепловая обработка мяса

(6 класс)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

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

Приготовление мясных тефтелей. Подача готовых блюд.

(6 класс)

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. Хакасские блюда из мяса

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

Классификация супов. Варка бульона. Рецепты

Приготовление супа. Сервировка стола к обеду.

Хакасские блюда из мяса.

(6 класс)

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. Сервировка стола к обеду. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление супа.

Приготовление хакасские блюда из мяса. Варка бульона. Сервировка стола к обеду.

Физиология питания

Практическая работа «Определение доброкачественности продуктов»

(7класс)

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

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

Мучные изделия.

(7 класс)

Теоретические сведения. Виды мучных изделий.

Продукты для приготовления 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. *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из теста.

Виды теста

Изделия из бисквитного теста.

Изделия из песочного теста.

Изделия из слоеного теста.

(7 класс)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из бисквитного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Приготовление изделий из слоеного теста.

Хакасские сладкие блюда

(7 класс)

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Хакасские сладкие блюда.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Ткацкие переплетения. Текстильные материалы и их свойства.

Современная бытовая шв.машина с электроприводом. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы

(5 класс)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Определение направления долевой нити в ткани.
- Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани.
- Сравнительный анализ прочности окраски тканей.
- Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий

Построение чертежа фартука.

Моделирование фартука.

Раскладка деталей выкройки на ткань. Раскрой фартука.

(5 класс)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
- Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.
- Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина

Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани.

Машинные швы.

Снятие мерок.

(5 класс)

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Упражнение в шитье на швейной машине, незаправленной нитками.
- Заправка швейной машины нитками.
- Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.
- Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.
- Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.
- Упражнение в выполнении закрепок.

Технология изготовления швейных изделий

Подготовка деталей кромок обработке. Обработка карманов и соединение с н. ч. фартука.

Обработка срезов фартука.

Обработка пояса и соединение с н. ч. фартука

Окончательная обработка фартука

(5 класс)

Теоретические сведения Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавами, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание;

постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и станой шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.
- Изготовление образцов ручных и машинных работ.
- Проведение влажно-тепловых работ.
- Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Свойства текстильных материалов Нетканые материалы

Машинная игла. Установка. Дефекты машинных строчек.

Машинные швы. Выполнение окантовочного шва

Машинные швы. Выполнение обтачного шва

Виды плечевой одежды. Определение размеров фигуры

Построение чертежа основы в М 1:4 Проектная разработка модели

Моделирование изделия. Изменение горловины,

рукава. Построение чертежа в М 1:1 Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка на ткани, обмеловка. Раскрой изделия на ткани.

Подготовка кроя к обработке. Прокладывание

контурных линий. Обработка плечевых швов. Обработка низа рукава

Обработка обтачки. Обработка горловины обтачкой

Проведение примерки. Обработка боковых швов.

Обработка низа изделия. Выполнение отделочных работ.

(6 класс)

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. Профессия художник по костюму.

Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани.

Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя.

Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых

копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение

мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Моделирование выкройки проектного изделия.
- Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
- Текстильные материалы из волокон животного происхождения

- Устранение дефектов машинной строчки.
- Применение приспособлений к швейной машине.
- Выполнение прорезных петель.
- Пришивание пуговицы.
- Раскрой швейного изделия.
- Дублирование деталей клеевой прокладкой.
- Изготовление образцов ручных и машинных работ.
- Обработка мелких деталей проектного изделия.
- Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.
- Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.
- Окончательная обработка изделия.

Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»

«Построение чертежа юбки в масштабе 1:4».

Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам»

Моделирование поясной одежды

Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов

Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов».

Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта

Раскрой поясного швейного изделия.

Примерка поясного изделия, выявление дефектов

«Обработка среднего (бокового) шва юбки с застёжкой-молнией» «Обработка складок, вытачек»

«Обработка верхнего среза прямым притачным поясом».

«Обработка нижнего среза юбки»

(7 класс)

Теоретические сведения. 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.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах:

прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.

Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Моделирование юбки.
- Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.
- Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
- Уход за швейной машиной: чистка и смазка.
- Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.
- Раскрой проектного изделия.
- Изготовление образцов ручных и машинных работ.
- Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.
- Обработка складок.
- Подготовка и проведение примерки поясного изделия.
- Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.
- Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.
- Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Электротехника»

Электротехника

(5 класс)

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах в доме. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Электротехнические работы

Электронагревательные приборы, плита на кухне

Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации.

Бытовые отопительные электроприборы.

Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников.

Общие сведения об эксплуатации стиральных машин
Общие сведения об эксплуатации электронных приборов.

Электричество в нашем доме

Бытовой электроутиль с элементами автоматизации. Понятие об электрической цепи.

Виды проводов, инструменты для монтажных работ. Монтаж электрической цепи
Схема квартирной электропроводки, работа электросчетчика. Общие понятия об электрическом токе.

(8 класс)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. *Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Раздел «Художественные ремёсла»

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Ручные работы.

Натуральные волокна растительного происхождения. Получение ткани.

(5 класс)

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

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке.

Стилизация реальных форм.

Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.
- Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Лоскутное шитьё

Народные промыслы Хакасии

(5 класс)

- Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.
- Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.
- Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.
- Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.
- Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из
- плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей
- междусобой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.
- Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обра ботка срезов
- лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Изготовление образцов лоскутных узоров.
- Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Художественные ремесла. ТБ Материалы, инструменты для вязания

Основные виды петель крючком. Вязание полотна:

набор, столбики. Вязание полотна: полустолбик Вязание полотна с

накидом. Вязание по кругу. Изготовление образцов

Набор петель на спицы. Лицевые петли

Изнаночные петли. Вязание полотна лицевыми, изнаночными петлями.

Вязание цветных узоров. Создание компьютерных схем

(6 класс)

- Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.
- Выполнение плотного вязания по кругу.
- Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор
- петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые
- и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и
- изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.
- Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Лабораторно-практические и практические работы.
- Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

- Изготовление проектного изделия «Вязание в вашей жизни»

Ручная роспись тканей.

Технология росписи ткани в технике холодного батика

Выполнение образца вышивки-национальный орнамент

Лоскутное шитье. Технология лоскутного шитья Изготовление образца изделия из лоскутов. Обоснование проекта

(7 класс)

- Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.
- Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.
- Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.
- Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.
- Выполнение образца вышивки в технике крест.
- Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.
- Выполнение образца вышивки атласными лентами.
- Выполнение элементов хакасской гладью.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

- Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Раздел «Семейная экономика»

Источники семейных доходов и бюджет семьи

Технология построения семейного бюджета

Технология построения семейного бюджета

Доходы и расходы семьи. Изучение цен на рынке товаров Хакасии.

Исследование возможностей для бизнеса.

Технология ведения бизнеса.

Потребительские качества товаров и услуг. Региональный рынок труда.

(8 класс)

Теоретические сведения

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей населения Республики Хакасии и рынка потребительских товаров.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

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

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Внутренний мир человека.

Профессиональное самоопределение.

Понятие о профессии, специальности, квалификации

Пути освоения профессии, региональный рынок труда

Сферы и отрасли современного производства.

(8 класс)

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия города Черногорска.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

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

Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий.

Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.

Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности.

Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми

профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона Хакасии профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии

Раздел «Промежуточная аттестация»

Промежуточная аттестация. В форме творческой работы.

(5 класс, 6 класс, 7 класс, 8 класс)

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность.

Понятие о творческой проектной деятельности. Цели, задачи.

Этапы выполнения творческого проекта. Банк творческих проектов.

Выполнение творческого проекта.

Защита проекта.

(5 класс)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия.

Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

(6 класс)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда»

Выполнение проекта. «Стачивание деталей изделия». Подготовка проекта к защите

Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» Итоговый урок

(7 класс)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Практические работы Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Праздничный сладкий стол», «Подарок своими руками» и др.

Проект «Мой профессиональный выбор»

**Подготовительный этап проекта
Выявление основных параметров,
традиций, тенденций при выборе
профессии**

Защита проекта.

Пути получения профессии

**Прогнозирование профессиональной
карьеры**

Презентация проекта. Самооценка готовой работы

**Выбор идей, определение требований
к профессиональной деятельности**

(8 класс)

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Варианты творческих проектов: «Бизнес-план семейного предприятия «Мой профессиональный выбор».

Тематическое планирование 5 класс

№ пм/п	Наименование раздела, темы программы Тема урока	Кол-во часов
1-2	Вводный урок.	1
	Инструктаж по ТБ	1
Кулинария		
3-4	Бутерброды и горячие напитки. Народные промыслы Хакасский напиток.	2
5-6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
7-8	Блюда из овощей и фруктов.	2

9-10	Блюда из яиц.	2
11-12	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2
Электротехника		
13-14	Электротехника	2
Технология домашнего хозяйства.		
15-16	Интерьер кухни, столовой.	2
17-18	Бытовые электроприборы.	2
19-20	Декоративно-прикладное искусство.	2
Художественные ремёсла.		
21-22	Основные композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2
23-24	Ручные работы	2
25-26	Лоскутное шитьё. Народные промыслы Хакасии	2
27-28	Лоскутное шитьё.	2
29-30	Натуральные волокна растительного происхождения. Получение ткани.	2
Создание изделий из текстильных материалов.		
31-32	Ткацкие переплетения. Текстильные материалы и их свойства.	2
33-34	Современная бытовая шв.машина с электроприводом. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы.	2
<i>Швейная машина.</i>		
35-36	Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани.	2
37-38	Машинные швы.	2
39-40	Снятие мерок.	2
<i>Конструирование швейных изделий.</i>		
41-42	Построение чертежа фартука.	2
43-44	Моделирование фартука.	2

45-46	Раскладка деталей выкройки на ткань. Раскрой фартука.	2
<i>Технология изготовления швейных изделий</i>		
47-48	Подготовка деталей кройк обработке. Обработка карманов и соединение с н. ч. фартука.	2
49-50	Обработка срезов фартука. Обработка пояса и соединение с н. ч. фартука.	2
51-52	Окончательная обработка фартука.	2
Промежуточная аттестация.		
53-54	Промежуточная аттестация. В форме творческой работы.	2
Технология творческой и опытнической деятельности.		
55-56	Понятие о творческой проектной деятельности. Цели, задачи.	2
57-58	Этапы выполнения творческого проекта.	2
59-60	Банк творческих проектов.	2
61-62	Выполнение творческого проекта.	2
63-64	Выполнение творческого проекта.	2
65-66	Презентация проекта.	2
67-68	Самооценка готовой работы	2
69-70	Защита проекта.	2

Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы программы Тема урока	Кол-во часов
1-2	Вводный инструктаж. ТБ. Полноценное питание.	2 ч.

Кулинария		
3-4	Виды рыбы и морепродуктов. Технология приготовления рыбных блюд.	2 ч.
5-6	Приготовление рыбных котлет. Приготовление салата с кальмаром.	2 ч.
7-8	Виды мяса и мясных продуктов. Птица. Тепловая обработка мяса	2 ч.
9-10	Приготовление мясных тефтелей. Подача готовых блюд.	2 ч.
11-12	Классификация супов. Варка бульона. Рецепты	2 ч.
13-14	Приготовление супа. Сервировка стола к обеду. Хакасские блюда из мяса.	2 ч.
Технологии домашнего хозяйства		
15-16	Интерьер хакасской юрты.	2 ч.
17-18	Электроосветительные приборы в интерьере. Энергосберегающие лампы, утилизация.	2 ч.
Создание изделий из текстильных материалов		
19-20	Химические волокна.	2 ч.
21-22	Свойства текстильных материалов Нетканые материалы	2 ч.
23-24	Машинная игла. Установка. Дефекты машинных строчек.	2 ч.
25-26	Машинные швы. Выполнение окантовочного шва	2 ч.
27-28	Машинные швы. Выполнение обтачного шва	2 ч.
29-30	Виды плечевой одежды. Определение размеров фигуры	2 ч.
31-32	Построение чертежа основы в М 1:4 Проектная разработка модели	2 ч.
33-34	Моделирование изделия. Изменение горловины, рукава.	2 ч.
35-36	Построение чертежа в М 1:1 Подготовка выкройки к	2 ч.

	раскрою. Раскладка на ткани, обмеловка. Раскрой изделия на ткани.	
37-38	Подготовка края к обработке. Прокладывание контурных линий.	2 ч.
39-40	Обработка плечевых швов. Обработка низа рукава	2 ч.
41-42	Обработка обтачки. Обработка горловины обтачкой	2 ч.
43-44	Проведение примерки. Обработка боковых швов.	2 ч.
45-46	Обработка низа изделия. Выполнение отделочных работ.	2 ч.
Художественные ремёсла		
47-48	Художественные ремесла. ТБ Материалы, инструменты для вязания.	2 ч.
49-50	Основные виды петель крючком. Вязание полотна: набор, столбики.	2 ч.
51-52	Вязание полотна: полустолбик Вязание полотна с накидом.	2 ч.
53-54	Вязание по кругу. Изготовление образцов	2 ч.
55-56	Набор петель на спицы. Лицевые петли.	2 ч.
57-58	Изнаночные петли. Вязание полотна лицевыми, изнаночными петлями.	2 ч.
59-60	Вязание цветных узоров. Создание компьютерных схем	2 ч.
Промежуточная аттестация		
61-62	Промежуточная аттестация. В форме творческой работы.	2 ч.
Технология творческой и опытнической деятельности		
63-64	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.	2 ч.
65-66	Технологический этап выполнения проекта.	2 ч.

	Отделка изделия	
67-68	Презентация проекта. Самооценка готовой работы	2 ч.
69-70	Защита творческого проекта «Вязаные аксессуары» Портфолио.	2 ч.

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы программы Тема урока	Кол-во часов
1-2	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	2 ч.
Кулинария		
3-4	Физиология питания. Практическая работа «Определение доброкачественности продуктов»	2 ч.
5-6	Мучные изделия. Виды теста.	2 ч.
7-8	Изделия из слоеного теста.	2 ч.
9-10	Изделия из бисквитного теста.	2 ч.
11-12	Изделия из песочного теста.	2 ч.
13-14	Хакасские сладкие блюда	2 ч.
Технология домашнего хозяйства.		
15-16	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2 ч.
17-18	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки	2 ч.
19-20	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта	2 ч.
21-22	Защита проекта «Умный дом»	2 ч.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		
23-24	Текстильные материалы из волокон животного происхождения	2 ч.

	ждения.	
25-26	Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»	2 ч.
27-28	«Построение чертежа юбки в масштабе 1:4».	2 ч.
29-30	Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам»	2 ч.
31-32	Моделирование поясной одежды	2 ч.
33-34	Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов	2 ч.
35-36	Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов».	2 ч.
37-38	Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта	2 ч.
39-40	Раскрой поясного швейного изделия.	2 ч.
41-42	Примерка поясного изделия, выявление дефектов.	2 ч.
43-44	«Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией» «Обработка складок, вытачек»	2 ч.
45-46	«Обработка верхнего среза прямым притачным поясом». «Обработка нижнего среза юбки»	2 ч.
Художественные ремёсла		
47-48	Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика	2 ч.
49-50	Выполнение образца вышивки-национальный орнамент	2 ч.
51-52	Промежуточная аттестация. В форме творческой работы.	2 ч.
53-54	Лоскутное шитье. Технология лоскутного шитья Изготовление образца изделия из лоскутов. Обоснование проекта	2 ч.
Технология творческой и опытнической деятельности.		
55-56	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	2 ч.
57-58	Выполнение проекта. «Стачивание деталей изделия».	2 ч.

59-60	Подготовка проекта к защите	2 ч.
61-62	Подготовка проекта к защите	2 ч.
63-64	Презентация проекта.	2 ч.
65-66	Самооценка готовой работы	2 ч.
67-68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни»	2 ч.
69-70	Итоговый урок	2 ч.

Тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы программы Тема урока	Кол-во часов
«Технологии домашнего хозяйства»		
1	Понятие об экологии жилища.	1 ч.
2	Инженерные коммуникации в доме.	1 ч.
3	Системы водоснабжения и	1 ч.
4	Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации.	1 ч.
Электротехнические работы		
5	Электронагревательные приборы, плита на кухне.	1 ч.
6	Пути экономии и электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации.	1 ч.
7	Бытовые отопительные электроприборы.	1 ч.
8	Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников.	1 ч.
9	Общие сведения об эксплуатации стиральных машин	1 ч.
10	Общие сведения об эксплуатации электронных приборов.	1 ч.
Электричество в нашем доме		
11	Схема квартирной электропроводки, работа электросчетчика.	1 ч.

12	Понятие об электрической цепи.	1 ч.
13	Виды проводов, инструменты для монтажных работ.	1 ч.
14	Монтаж электрической цепи.	1 ч.
15	Общие понятия об электрическом токе.	1 ч.
16	Бытовой электроутиль с элементами автоматики.	1 ч.
Семейная экономика		
17	Источники семейных доходов и бюджет семьи.	1 ч.
18	Технология построения семейного бюджета.	1 ч.
19	Технология построения семейного бюджета.	1 ч.
20	Доходы и расходы семьи. Изучение цен на рынке товаров Хакасии.	1 ч.
21	Потребительские качества товаров и услуг. Региональный рынок труда.	1 ч.
22	Технология ведения бизнеса.	1 ч.
23	Исследование возможностей для бизнеса.	1 ч.
Современное производство и профессиональное образование		

24	Сферы и отрасли современного производства.	1 ч.
25	Понятие о профессии, специальности, квалификации.	1 ч.
26	Пути освоения профессии, региональный рынок труда.	1 ч.
27	Внутренний мир человека. Профессиональное самоопределение.	1 ч.
Технологии творческой и опытнической деятельности Проект «Мой профессиональный выбор»		
28	Подготовительный этап проекта	1 ч.
29	Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе профессии.	1 ч.
30	Выбор идей, определение требований к профессиональной деятельности	1 ч.
31	Промежуточная аттестация. В форме творческой работы.	1 ч.
32	Пути получения профессии. Прогнозирование профессиональной карьеры.	1 ч.
33	Презентация проекта.	1 ч.
34	Самооценка готовой работы.	1 ч.
35	Защита проекта.	1 ч.