

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия»**

Рассмотрена
Методическим объединением
учителей технологии, физической культуры,
музыки
Протокол № 1
от «30» августа 2016 г.

Утверждена
приказом директора МБОУ «Гимназия»
от «01» сентября 2016г. № 276

**Рабочая программа
по технологии (Технология ведения дома)
на уровень основного общего образования
(5-8 классы)**

Черногорск, 2016г.

Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома) на уровень основного общего образования (5-8 классы) является частью Основной образовательной программы начального общего образования МБОУ «Гимназия» и состоит из следующих разделов:

- 1) планируемые результаты освоения учебного предмета;
- 2) содержание учебного предмета;
- 3) тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

В результате изучения учебного предмета «Технология (Технологии ведения дома)» на уровне основного общего образования:

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 *республики Хакасии*;
- 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
- развитие эстетического сознания через освоения художественного наследия народов России, *Хакасии* и мира;
- формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;
- 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:

- 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 показателем;
- 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;
- 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 процесса;
- 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 (ИКТ);
- 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;

Предметными результатами:

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из овощей, фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, молока и молочных продуктах, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, отвечающих требованиям рационального питания;
- соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления блюд;
- соблюдать санитарно – гигиенические требования и правила безопасной работы
- 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;
- 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.
- построению двух- трёх 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 региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминов, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку, обеду, сладкий стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровья человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровья человека
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, *хакасских* народных помыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
- 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.
- 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.
- трудовой деятельности в решении общих задач коллектива.

2. Содержание учебного предмета

Раздел «Художественные ремёсла».

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.

5 класс

Теоретические сведения. Понятие о 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 **республики Хакасия и города Черногорска.**

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в школьный музей, краеведческий музей **города Черногорска.**

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства **Хакасии.** Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

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 *хакасской вышивке*. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. **Цвет и его значение в хакасском 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, **хакасского орнамента** на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

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 между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.

Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

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

Тема 4. Вязание крючком.

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 в вязании крючком. Условные обозначения, применяемые в вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязания рядами, основные способы вывязывания петель, закрепления вязания. Вязание прямоугольника, круга. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Вязание двумя и более цветами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна, состоящий из основных приёмов: столбик без накида, столбик с 1, 2, 3 накидами. Вязание по кругу

Тема 5. Вязание на спицах.

6 класс.

Теоретические сведения. Вязание узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицах, применение схем узоров с условными изображениями. Кромочные, изнаночные, лицевые 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. Разработка схем жаккардового узора на ПК.

Тема 6. Вышивание.

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 владимировской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Хакасская вышивка и её особенности. Виды швов в хакасской вышивке..

Цвет в национальной вышивки.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразные и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в техники крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Тема 7. Ручная роспись тканей

7 класс.

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 рисунка для росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 7. Валяние из шерсти

8 класс

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории валяние из шерсти. Материалы и инструменты для валяния из шерсти. Виды валяния из шерсти. Техника сухого валяния – фильцевание. Техника мокрого способа валяния. Техника шерстяной акварели.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение изделия мокром способом валяния из шерсти (бусы, браслет).

Выполнение объёмных изделий сухими способом валяния (игрушка, цветы на каркасе.)

Разработка эскизов для шерстяной акварели и выполнение миниатюр.

Раздел. Создание изделий и подделочных и текстильных материалов

Тема 1.Свойства текстильных материалов

5 класс

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Плотняное ткацкое переплетение. Лицевая и изнаночная сторона 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.

Выполнение образца плотняного переплетения.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски ткани.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

6 класс.

Теоретические сведения.

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

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

7 класс.

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

5 класс

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройки швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. 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.

6 класс.

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Силуэт и стиль в одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа одежды плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. **Особенности построения и конструкции национального платья хакасов.**

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия в натуральную величину (проектное изделие).

7 класс.

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построения чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

5 класс.

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование деталей фартука. Отделка фартука.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование фартука. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

6 класс.

Теоретические сведения. Моделирование плечевой одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, молнии. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Практические работы. Моделирование плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

7 класс.

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки, зауженной и расширенной к низу. Моделирование юбки с складками. Моделирование юбки на кокетке. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнал мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина.

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, не заправленной нитками.

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

6 класс.

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

машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно -практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

7 класс

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

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. Обметывание выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание 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 в

разутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски подмягкий пояс (в фартуке). 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.

6 класс

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с 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. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

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. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка швейного изделия.

7 класс

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскладки поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. 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 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.

Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки застёжкой- молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно- тепловая обработка.

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне.

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим 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, ожогов паром или кипятком.

Лабораторно -практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания.

5 класс.

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные вещества). Значение белков, жиров и 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.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки.

5 класс.

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

Виды горячих напитков (чай, какао, кофе, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства и полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания и подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно -практические и практические работы

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао) .

Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасной работы с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

5 класс.

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, используемых 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 из к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. **Национальные блюда из круп хакасской кухни**

Лабораторно -практические и практические работы.

Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. 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 заморозки, хранения, 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 овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаление 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 овощей, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование овощей 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, тушение, жарение, пассерование, запекание). Преимущества и недостатки различных способ тепловой обработки овощей. Технология приготовления салата и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов, винегретов, способствующие сохранности витаминов и питательных веществ. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. **Салаты хакасской национальной кухни.**

Лабораторно -практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержание нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варённых овощей и фруктов. Дегустация и оценка качества.

Тема 6. 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 яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варённых яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно -практические и практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация готовых блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовления завтрака. Сервировка стола.

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 пользование столовыми приборами. **Особенности этикета у хакасов.**

Лабораторно -практические и практические работы.

Разработка меню для завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

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 блюд из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 9. Блюда из мяса.

6 класс.

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании человека. Виды мяса и субпродуктов. Признак 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 кулинарной обработке мяса .

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры для блюдам из мяса. **Блюда из мяса хакасской кухни. Особенности их приготовления**

Лабораторно -практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из мяса.

Тема 10. Блюда из птицы.

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, применяемый 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.

Тема 11. Заправочные супы.

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. Оформление готового супа и подача к столу. **Особенности первых блюд хакасской кухни.**

Лабораторно -практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

6 класс.

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом пользование столовыми приборами.

Лабораторно -практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности обеда.

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

7 класс.

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

Лабораторно -практические и практические работы.

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

Тема 14. Блюда из жидкого теста.

7 класс.

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда, инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. подача их столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными способами.

Лабораторно -практические и практические работы.

Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 15. Виды теста и выпечки.

7 класс.

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирование мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое тесто, бисквитное, заварное 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 пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 16. Сладости, десерты, напитки.

7 класс.

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные коктейли:

молочный коктейль, морс. **Национальные напитки хакасов.** Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно -практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 17. Сервировка сладкого стола.

7 класс.

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

Лабораторно -практические и практические работы.

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Разработка пригласительных на праздник с помощью ПК.

Раздел. Технологии домашнего хозяйства

Тема 1. 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 зона приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональная размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни. 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.

Тема 2. Интерьер жилого помещения.

6 класс.

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

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

Особенности интерьера хакасского жилища.

Лабораторно -практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере.

6 класс.

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и

суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы, ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Пересадка и перевалка комнатных растений. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно -практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход растений в кабинета технологии, классной комнаты, холлах школы.

Тема 4. 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, напольные, настольные, 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.

Тема 5. Гигиена жилища.

7 класс.

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания частоты 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.

Тема 6. Экология жилища.

8 класс.

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила из эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно -практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме.

8 класс

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расходы 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 со схемой системы водоснабжения и канализации в вашем доме и школе.
Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел. Электротехника

Тема 1. 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.

7 класс

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Со временный пылесос, его функции. Робот пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор со временной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

8 класс

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики 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, воздушонагревателя, 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.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

8 класс

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и со сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для

электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

8 класс

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элемента и автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно -практические и практические работы.

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Семейная экономика

Тема 1. Бюджет семьи.

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 семьи 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 услуга для предпринимательской деятельности на основе анализа местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

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

Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение.

Тема 1. Сфера производства и разделение труда.

8 класс

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние технологии и техники на виды, содержания и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности квалификации и компетентности работника.

Лабораторно -практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера.

8 класс

Теоретические сведения. 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.

Возможностей построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно -практические и практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предлагаемой профессии.

Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности.

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.

5 класс

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели 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. Испытания изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы

Творческий проект по разделу «Технология 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», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Салфетка для кухни - столовой» и др.

6 класс

Теоретические сведения. Цели и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассника.

Практические работ.

Творческий проект по разделу «Технология 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», «Подарок своими руками», «Вяжем аксессуары крючком и спицами» и др.

7 класс

Теоретические сведения. Цели и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технология 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: «Умный дом», «Комплект светильников», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Хакасская вышивка», «Атласные ленточки» и др.

8 класс.

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы.

Обоснование темы творческой проектной работы. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование банка 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: «Семейный бюджет», «Бизнес - план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8

Художественные ремёсла (28ч.)	8	10	10	
1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
2. Основы композиции законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	-	-	-
3. Лоскутное шитьё	4	-	-	-
4. Вязание крючком	-	6	-	-
5. Вязание спицами	-	4	-	-
6. Ручная роспись ткани	-	-	4	-
7. Вышивание	-	-	12	-
8. Валяние из шерсти	-	-	-	-
Создание изделий из текстильных материалов (66ч.)	26	22	22	-
1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
2. Конструирование швейных изделий	4	4	4	-
3. Моделирование швейных изделий	2	2	2	-
4. Швейная машина	4	2	2	-
5. Технология изготовления швейного изделия	10	12	12	-
Кулинария (33ч.)	14	14	12	-
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
2. Физиология питания	1	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
6. Блюда из яиц	2	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	-	4	-	-
9. Блюда из мяса	-	4	-	-
10. Блюда из птицы	-	2	-	-
11. Заправочные супы	-	2	-	-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
14. Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	4	-
16. Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
Технологии домашнего хозяйства (12 ч.)	2	4	3	2
1.Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома	-	2	-	-
3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	2	-
5. Гигиена жилища	-	-	1	-
6. Инженерные коммуникации в доме	-	-	-	1
7. Водоснабжение и канализация в доме.	-	-	-	1
Электротехника (14 ч.)	1	-	1	10
1. Бытовые электроприборы	1	-	1	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
Семейная экономика (7ч.)	-	-	-	7
1. Бюджет семьи	-	-	-	7
Современное производство и профессиональное	-	-	-	6

самоопределение (4 ч.)				
1. Сферы производство и разделение труда	-	-	-	1
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	5
Технологии опытнической и творческой деятельности (35ч.)	17	18	20	9
Исследовательская и созидательная деятельность	17	18	20	8
Всего: 238 ч.	68	68	68	34