**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом федерального компонента государ­ственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образова­ния России № 1089 от 05.03.04. Основой послужили Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 5-е издание изда­тельства «Просвещение» г. Москва 2010 г. и авторской рабочей программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Мо­дифицированный вариант для неделимых классов под . ред. В.Д. Симоненко - 2012 г.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5-9 неделимых классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год.

***С 1сентября -по 15октября. и с 15 апреля- по 30 мая проводится сельскохозяйственный труд- руководит Опрышко В.Н..***

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интере­сах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использо­вания указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяй­стве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Техноло­гия», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в со­временном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая цель и задачи образовательной программы школы *'*создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, куль­турой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

В данной программе прослеживается модернизация раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Предлагаемое содержание этого раздела позволяет познакомить обучающихся с конструкционными изделиями из бросового материала, свойствами и технологиями его обработки с учетом экономического и экологического аспектов, направленных на освоение нового практического опыта

В соответствии с Концепцией модернизации российского образования на старшей ступени общеобразовательного школы предусматривается профильное обучение, задача которого — создание в старших классах общеобразовательной школы системы специализированной подготовки, ориентированной на индивидуализацию обучения и социализацию обучающихся с учетом реальных потребностей рынка труда.

Профильное обучение в старших классах предваряет предпрофильная подготовка — система педагогической, психологической, информационной и организационной поддержки учащихся основной школы, включающая мероприятия по профильной ориентации и психолого-педагогической диагностике учащихся, их анкетирование, консультирование, организацию «пробы сил» и т. п. Профильная ориентация помогает школьникам осознанно выбрать профиль обучения, активизирует процесс профессионального и личностного самоопределения.

**Целями и задачами профильного обучения являются следующие положения:**

1. обеспечить углубленное изучение отдельных дисциплин программы полного общего образования;
2. создать условия для значительной дифференциации содержания обучения старшеклассников, с широкими и гибкими  
   возможностями построения школьниками индивидуальных образовательных программ;
3. способствовать установлению равного доступа к полноценному образованию разным категориям обучающихся в  
   соответствии с их индивидуальными склонностями и потребностями;
4. расширить возможности социализации учащихся, обеспечить преемственность между общим и профессиональным  
   образованием, в том числе более эффективно подготовить выпускников школы к освоению программ высшего  
   профессионального образования, обеспечить углубленное изучение отдельных дисциплин программы полного общего  
   образования;

В результате обучения должны знать:

* правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
* технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
* правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
* виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалыи приспособления,  
  применяемые в художественных ремёслах;
* основные свойства волокон и тканей из них, виды пород древесины;
* основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в нихрабочим частям;
* виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-  
  технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;
* пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами; каково влияние электрических и  
  электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
* сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
* основные методы и приёмы выращивания и проектирования зелёных насаждений
* определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу;заготавливать на зиму овощи  
  и фрукты;
* владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;
* проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных  
  материалов;

понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении рабо находить  
необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготовляемых изделий; .

* выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
* планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;
* находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения  
  профессионального трудоустройства;

Требования к уровню подготовки учащихся 5-9 классов

**Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся V класса** Учащиеся должны знать:

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного , накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом.

Учащиеся должны уметь: работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы; стачной взаупожку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

**Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся VI класса**

Учащиеся должны знать:

санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды; общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш; способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбок, моделировать юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать юбку;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия

**Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся VII класса**

Учащиеся должны знать:

виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;

правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста; сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

устройство челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, построчного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки халата;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки халата.

Учащиеся должны уметь:

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу ,приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков; соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы с цельнокроеным рукавом, моделировать основу с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройки халата - сорочки к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия, отпарывать и пришивать фурнитуру.

**Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся VIII класса**

Учащиеся должны знать:

общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пишу, о профилактике инфекций;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;

общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой);

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия; единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ, ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен*:* знать/понимать

• основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство  
применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность  
выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции  
на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием  
изделий из них, получением продукции;

уметь

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять  
конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических  
операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для  
выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений,  
машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами,  
машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия  
(детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или  
получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом  
имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Учащиеся должны уметь:

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить о сноровку низа изделия и обрабатывать его, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

**Требования по разделам технологической подготовки**

***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов***

В результате изучения технологии ученик должен:

*знать:*

смысл технологических понятий; текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие; виды свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде современные направления моды; назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях; виды традиционных народных промыслов; наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

*уметь:*

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; работать на швейной машине; регулировать качества машинной строчки; снимать мерки с фигуры человека. строить чертеж простых поясных и плечевых швейных изделий выбирать модель с учетом особенностей фигуры; Моделировать швейные изделия; выполнять не менее трех вида художественной отделки швейных изделий; подготавливать ткань и выкройку к раскрою; выполнять раскрой т, краевые и отделочные швы; проводить примерку изделия; определять и исправлять дефект швейных изделий; проводить ВТО швейных изделий; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными\* поделочными материалами; выполнять мелкий ремонт швейных изделий; проектировать изделие с использование текстильных и поделочных материалов; соблюдать правила труда и санитарно-гигиенических норм. ***Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*** использовать ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления да изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для ВТО изделий и полуфабрикатов; различные вид

художественной отделки изделий.

**Кулинария**

Ученик должен:

- *знать:*

смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания; вод оборудования современной кухни; технологическую последовательность приготовления блюд; санитарно-гигиенические : требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека; профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

- *уметь:*

*•*выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

***Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*** использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; соблюдать правила этикета за столом; сервировать стол; оформлю приготовленные блюда.

**Культура дома**

Ученик должен: *знать:*

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; с

оформления интерьера; *уметь:* V соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ; выбират

средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью; подбирать средства и материалы для оформлена интерьера жилого помещения. ***Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*** применил рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; средства индивидуальной защиты и гигиены. **Современное производство и профессиональное образование**

Ученик должен: *знать:*

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о профессии, специальности работниц пути получения профессионального образования;

*уметь:*

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получен» профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиям профессии.

***использовать приобретенные знания ц умения в практической деятельности и повседневной жизни:*** получай информацию из различных источников для построения планов профессиональной карьеры.

**Виды контроля**

Поскольку уроки носят практический характер, то существуют следующие виды контроля: текущий контроль, самоконтроль, взаимоконтроль, промежуточный, итоговый,

**Способы организации деятельности учащихся**

В основе лежат практические занятия, реже - лабораторные, написание творческих, проектных работ, рефератов, выполнена домашних заданий, контрольных работ.**Дифференциация обучения**

В работе использую дифференцированный (разноуровневый) подход в обучении с каждым учеником

**Основное содержание программы**

**5-й КЛАСС**

**Вводное занятие (ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и прак­тической частей урока.

***Практические работы.*** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

***Варианты объектов труда.*** Учебник «Технология» для 5-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч) Санитария и гигиена** (2 **ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитар­ные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравле­ний .Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирую­щих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение со­блюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидко­стями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

.

**Физиология питания** (2 **ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояе­мости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влия­ющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и мик­роэлементах.

***Практические работы***

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни .Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

***Варианты объектов труда.* Плакаты, таблицы.**

**Технология приготовления пищи (6 ч) Бутерброды, горячие напитки (2 ч) *Основные теоретические сведения***

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки про­дуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вку­совые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

***Практические работы.*** Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов и приготовление бутербродов. Приготовление блюда из яиц и горячих напитков, сервировка стола к завтраку .Приготовление блюда из яиц. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку

**Блюда из яиц (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудо­вание для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. ***Практические работы.*** Приготовление блюда из яиц ***Варианты объектов труда.*** Вареные яйца.

**Приготовление блюд из овощей (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в хи­мических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блю­дам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав сала­тов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

***Практические работы***

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

***Варианты объектов труда*** Вареные овощи, свежие овощи.

**Сервировка стола (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроиз­водящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжи­тельность визита .Приглашения и поздравительные открытки.

***Практические работы*** Оформление стола к празднику. Организация фуршета. **Заготовка продуктов (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Экономическое ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, суш­ка). Условия хранения переработанных овощей. Санитарно-гигиенические требования к переработке овощей. Техника безопасности при простейшей переработке овощей.

Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежезамороженных продуктов.

***Практические работы.*** Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника.

***Варианты объектов труда.*** Ягоды, пряные травы.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ**

**МАТЕРИАЛОВ (36 ч) Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства наро­дов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вы­шивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

**Узелковый батик** как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения узелкового бати­ка. Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Разновидности экологически чистых матери­алов и красителей. Подбор красителей и материалов. Технология выполнения изделия в стиле «батик».

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.

***Практические работы.*** Подготовка к окраске изделия в технике узелкового батика. Формирование ткани для по­лучения рисунка. Приготовление раствора из натуральных компонентов. Изготовление салфетки.

***Варианты объектов труда.*** Ткань натуральные красители. Экскурсия в музей.

**Создание изделий из поделочных материалов (6 ч.)**

***Основные теоретические сведения.*** Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Ин­струменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

***Практические работы.*** Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление тех­нологической карты.***Варианты объектов труда.*** Пластмасса. Полиэтилен. Древесина.

**Элементы материаловедения (4 ч) Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них (2ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения тка­ни. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.

***Практические работы.*** «Распознавание волокон растительного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (хлопчатобумажной и льняной) по их свойствам»

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон растительного происхождения.

**Элементы машиноведения (8 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бы­товых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Ос­новные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Прави­ла и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машин­ных работ. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности при выпол­нения машинных работ и ВТО. ***Практические работы.***

Знакомство с устройством бытовой швейной машины, «Определение месторасположения основных узлов и дета­лей»

Тренировочные упражнения на швейной машине: без ниток. «Выполнение машинных строчек по намеченным ли­ниям (прямой, волнистой, зигзагообразной)».

«Выполнение машинных швов (стачного, в подгибку и накладного)».

«Намотка нижней нитки на шпульку».

«Регулировка длинны стежка.»

***Варианты объектов труда.*** Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Утюг гладильная доска.

**Конструирование и моделирование швейных изделий (4)**

***Основные теоретические сведения.*** Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляе­мые к одежде. Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой вы-

кройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование. Элементы моделирования способы уменьшения и увеличения готовой выкройки.

***Практические работы.*** Классификация по назначению представленных эскизов одежды.

Выполнение эскиза рабочего фартука. Снятие мерок. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет ко­личества ткани для изготовления изделия.

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал. Выкройка фартука

**Технология изготовления швейных изделий (8)**

***Основные теоретические сведения.*** Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Виды карманов последовательность обработки карманов. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления рабочего фартука. Технология обработки пояса и способы его соединения с фартуком.

***Практические работы.***

«Эскиз изделия, Изготовление лекала, моделирование»»

«Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Раскрой изделия и подготовка к обработке».

«Выполнение машинных швов применяемых для изготовления изделия (стачной, настрочной, шов в подгибку с закрытым срезом, изготовление рюш, обработка верхнего среза кармана)».

«Обработка деталей кроя и изготовление рабочего фартука».

«Выполнение различных видов художественного оформления фартука».

***Варианты объектов труда.*** Ткань, выкройки, детали кроя рабочего фартука.

**ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 Ч.) Эстетика и экология жилища (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения.*** Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

***Практические работы.*** Эскиз интерьера кухни.

**Уход за одеждой, ремонт (2ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила влажно-тепловой об­работки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов.

***Практические работы.*** Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки. Выполнение работы на лоскутах ткани (за­мена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов).

***Варианты объектов труда.*** Сорочка, блузка, пуговицы, крючки и петли, лоскуты тканей.

**Электротехнические работы (2ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая элек­трическая цепь. Электрические светильники. Устройство лампы накаливания и электропатрона.

***Практические работы.*** Составление простой электрической цепи. Изучение устройства лампы накаливания и электропатрона.

***Варианты объектов труда.*** Лампа накаливания, настольная лампа.

**ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (6 Ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирова­ние и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

***Практические работы.*** Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Презентация творческого проекта.

***Варианты объектов труда.*** Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для каран­дашей, шкатулка.

**Содержание программы 6 КЛАСС**

**Вводное занятие (1 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и прак­тической частей урока.

***Практические работы.*** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

***Варианты объектов труда.*** Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (8 ч)**

**Физиология питания (1 ч) *Основные теоретические сведения.***

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептиче-ские и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отрав­лениях.

***Практические работы***

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементов. ***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы.

**Технология приготовления пищи (10 ч.) Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химиче­ский состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготов­ления.

***Практические работы***

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами. ***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

**Блюда из рыбы и морепродуктов (1ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороже­ной рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепло­вой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

***Практические работы***

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (1 ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приго­товления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарни­ров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

***Практические работы***

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий. ***Варианты объектов труда.*** Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы , макаронные изделия.

**Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (1 *ч)Основные теоретические сведения*** Виды теста. Просеивание му­ки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулина­рии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество гото­вых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей раз­ной консистенции.

***Практические работы***

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

***Варианты объектов труда.*** Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар. **Приготовление обеда в походных условиях (1ч)**

***Основные теоретические сведения*** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

***Практические работы***

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

***Заготовка продуктов (2 ч)***

***Основные теоретические сведения*** Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой про­дукции.

***Практические работы.*** Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения. ***Варианты объектов труда.*** Свежая капуста, морковка

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ**

**МАТЕРИАЛОВ (15 ч) Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства наро­дов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, лен­ты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление де­фектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособ­ления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка.Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

***Практические работы.***

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

***Варианты объектов труда.*** Ткань. **Создание изделий из поделочных материалов (8 ч.)**

***Основные теоретические сведения.*** Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Ин­струмен Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество гото­вых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей раз­ной консистенции.

***Практические работы***

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

***Варианты объектов труда.*** Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар. **Приготовление обеда в походных условиях (1ч)**

***Основные теоретические сведения*** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

***Практические работы***

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

***Заготовка продуктов (2 ч)***

***Основные теоретические сведения*** Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество гото­вых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей раз­ной консистенции.

***Практические работы***

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

***Варианты объектов труда.*** Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар. **Приготовление обеда в походных условиях (1ч)**

***Основные теоретические сведения*** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

***Практические работы***

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

***Заготовка продуктов (2 ч)***

***Основные теоретические сведения*** Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой про­дукции.

***Практические работы.*** Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление тех­нологической карты. Изготовление пластмассовых цветов. ***Варианты объектов труда.*** Пластмасса. Полиэтилен.

**ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 Ч)**

**Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (1 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. При­менение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани. ***Практические работы.*** «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таб­лицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного про­исхождения. Образцы древесных пород.

**ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 Ч)**

**Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины** (2 **ч) *Основные теоретические сведения***

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани. ***Практические работы***

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей. Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек ***Варианты объектов труда*** Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

**Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми шва­ми. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов **ВТО. Схемы** обозначения краевых швов. ***Практические работы.*** *«Выполнение образцов краевых швов».*

***Варианты объектов труда***

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

**Уход за швейной машиной. Виды передач. (2 ч) *Основные теоретические сведения***

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи. ***Практические работы*** Чистка и смазка швейной машины ***Варианты объектов труда*** Швейная машина. Схемы, таблицы.

**ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8)**

***Основные теоретические сведения.*** Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирова­ние и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

***Практические работы.*** Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Са­мооценка результатов качества труда.

***Варианты объектов труда.*** Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для каран­дашей, шкатулка.

**ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА** (2 **Ч.) Эстетика и экология жилища (1 ч.)**

***Основные теоретические сведения.*** История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их ком­фортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Со­временные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

***Практические работы.*** Эскиз домашнего интерьера.

**Уход за одеждой, её ремонт (1ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влаж­но-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натураль­ной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатка­ми.

***Практические работы.*** Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

***Варианты объектов труда.*** Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 Ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребите­лей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехниче­ских работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

***Практические работы.*** Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устрой­ства.Подключение провода к вилке.

***Варианты объектов труда.*** Эл. Провода, вилка.

**Содержание программы**

**7-й КЛАСС Вводное занятие (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и прак­тической частей урока.

***Практические работы.*** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

***Варианты объектов труда.*** Учебник «Технология» для 7-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ Физиология питания (1 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути про­никновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях

***Практические работы.* Работа с таблицами** «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определе­ние доброкачественности продукции» ***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

**Мучные изделия виды теста (6 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изде­лий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления прес-

**Мучные изделия виды теста (6 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изде­лий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления прес­ного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Тех­нология приготовления соленого теста. ***Практические работы.*** Художественное оформление изделий из соленого теста»

«Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»,

«Основные приемы лепки из соленого теста»

«Технологии окраски соленого теста» ***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, мука, соленое тесто.

**Заготовка продуктов (2ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних усло­виях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к суше. Хранение сушеных фруктов и овощей. ***Практическая работа*** «Сушка фруктов» ***Варианты объектов труда.* Рабочая тетрадь,** раздаточный дидактический материал.

**Итоговая самостоятельная работа по разделу «Культура питания» (1 ч)**

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (15 Ч)**

***Рукоделие. Художественные ремесла* (12 Ч) *Основные теоретические сведения***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного из­делия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу.

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природ­ных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

***Практические работы*** «Перевод рисунка на фольгу»

« Изготовление изделия рифление на фольге» ***Варианты объектов труда.*** Фольга, картон, ручка.

**Создание изделий из поделочных материалов (10 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, ма­териалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Совре­менные материалы отделки и перспективы их применения.

***Практические работы*** «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»

**ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (3 ч) Химические волокна и ткани из них (1ч)**

***Основные теоретические сведения*** Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использо­вание тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искус­ственных волокон.

***Практические работы.*** Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

***Варианты объектов труда.*** Образцы тканей из химических волокон.

**Характеристика тканей по назначению (1ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой ***Практические работы.*** Составление коллекции тканей по назначению.

Изготовление макетов сложных переплетений. ***Варианты объектов труда.*** Образцы различных тканей.

**Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов (1ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки. ***Практические работы.*** Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей. ***Варианты объектов труда.*** Образцы закалённой и незакалённой сталей.

**Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения» (1 ч)**

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» включает два варианта заданий по темам: «Химические волокна и ткани из них» и «Классификация сталей» Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

**ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 Ч) Швейная машина и приспособления к ней (2ч)**

***Основные теоретические сведения*** Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от уни­версальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине. ***Практические работы*** «Установка приспособлений»

***Варианты объектов труда*** Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

**Схемы механических устройств. Прочтение схем** (2ч)

***Основные теоретические*** *сведения* Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах. ***Практические работы*** Чтение схем ***Варианты объектов труда*** Шейная машина, таблицы, схемы

**ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 Ч) Эстетика и экология жилища**

**Экология жилища. Фильтрация воды (1ч)**

*Основные теоретические сведения* Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современ­ные системы фильтрации воды.

***Практические работы*** «Определения уровня загрязненности воды» ***Варианты объектов труда*** Вода, фильтр.

**Роль комнатных растений в интерьере.(1 ч)**

***Основные теоретические*** *сведения* Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновид­ности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.

***Практические работы*** «Подбор и посадка растений» ***Варианты объектов труда*** Рассада, почва,

**ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4**

**Электроосветительные приборы. (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения*** .Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии элек­троэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ

***Практические работы*** «Подбор бытовых приборов» ***Варианты объектов труда*** Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

**Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства(1 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в быто­вых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики . Влияние электротехнических и электронных при­боров на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности. ***Практические работы*** «Составление схем автоматики» ***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы.

**Электроприборы, человек и окружающая среда (1ч )**

***Основные теоретические сведения*** Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здо­ровье человека. Соблюдение правил безопасности

***Практические работы презентация*** «Влияние электронных приборов на окружающую среду» ***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Творческие проектные работы (10 ч)**

**Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»** (2 **ч)**

***Основные теоретические сведения***

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, техно­логический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование пробле­мы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполне­ния проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений. ***Практические работы презентация***

«Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка». ***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Экономическое и экологическое обоснование проекта (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презен­тация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта. ***Практические работы презентация*** «Расчет себестоимости проекта» ***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Защита проекта(2 ч)**

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, само­оценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

**Содержание программы 8-КЛАСС**

**Вводное занятие (1 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и прак­тической частей урока.

***Практические работы.*** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

***Варианты объектов труда.*** Учебник «Технология» для 8-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА**

***Элементы домашней экономикиЮч)***

***Теоретические сведения.*** Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономи­ка как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, соци­альные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Клас­сификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура се­мейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

***Практические работы.*** Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников дохо­дов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрица­тельных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предме­тов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание. Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

***Варианты*** *объектов труда.* Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

**Технология ремонта и отделки жилых помещений (4 час)**

*Теоретические сведения.* Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в го­родском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инстру­ментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых кра­сок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение ин­дивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

**Санитарно технические работы (2 час.)**

***Теоретические сведения.*** Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирова­ние работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водо­провода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

**СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (10 ЧАС)**

***Сферы современного производства и их составляющие (6 час)***

*Основные теоретические сведения*

Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда.

Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприя­тия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. *Практические работы*

Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников. *Варианты объектов труда*

Устав предприятия (сферы производства или сервиса), данные о кадровом составе предприятия и уровне квали­фикации.

***Пути получения профессионального образования*** *(2* ***часа)*** *Основные теоретические сведения*

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Регио­нальный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получе­ния информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в професси­ональной деятельности. *Практические работы*

Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. *Варианты объектов труда*

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным за­ведениям профессионального образования, сборники диагностических тестов, компьютер.

**Электротехнические работы (2 ч) *Электротехнические устройства (2 ч)***

***Основные теоретические сведения*** Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспи-ральные криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг и электропечь. Устройство, принципиальная электриче­ская схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтмет­ры, их ус *Практические работы.* Изучение устройства лампы накаливания(моноспиральные, биспиральные криптоновые), утюга, амперметра.

*Варианты объектов труда:* утюг, амперметр.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ**

**МАТЕРИАЛОВ (6 ЧАС)**

***Основные теоретические сведения*** Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «де-купаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе Технология и отра­ботка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии . Покрытие лаком готового изде­лия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации

Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные вели­чины ткани *Практические работы оформление домашних аксессуаров в силе «Декупаж»*

***ТВОРЧЕСКАЯ, ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (10 ЧАС)***

*Основные теоретические сведения.*

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве- выбор видов и сортов сельскохо­зяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хо­зяйстве. Технологии выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. *Правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве.*

|  |
| --- |
|  |

В соответствии с Концепцией модернизации российского образования на старшей ступени общеобразовательного школы предусматривается профильное обучение, задача которого — создание в старших классах общеобразовательной школы системы специализированной подготовки, ориентированной на индивидуализацию обучения и социализацию обучающихся с учетом реальных потребностей рынка труда.

Профильное обучение в старших классах предваряет предпрофильная подготовка — система педагогической, психологической, информационной и организационной поддержки учащихся основной школы, включающая мероприятия по профильной ориентации и психолого-педагогической диагностике учащихся, их анкетирование, консультирование, организацию «пробы сил» и т. п. Профильная ориентация помогает школьникам осознанно выбрать профиль обучения, активизирует процесс профессионального и личностного самоопределения.

**.Обоснование необходимости разработки и внедрения предлагаемой программы.**

Ранняя юность — единственная пора социально-узаконенного, общественно необходимого выбора растущим человеком своего собственного будущего. Ведущий вид деятельности обучающихся данного возраста — учебно-профессиональный. Характерной чертой его является формирование жизненных планов, связанных с выбором профессии. К выбору профессии не многие молодые люди подходят основательно, так как это требует длительного времени и большой мыслительной аналитической деятельности. Старшеклассники чаще всего хотят определить свой будущий жизненный путь и трудовую деятельность без вмешательства взрослых, что порождает дополнительные трудности в процессе принятия ими соответствующих решений. С одной стороны, они еще не знают, что такое профессиональный труд и чем конкретно придется заниматься человеку, избравшему для себя ту или иную профессию. С другой стороны, не могут полностью представить себе, как адаптироваться к условиям будущей профессии. И здесь, как правило, они создают идеал собственного будущего, которое оторвано от реальности. Большинство юношей и девушек выбирают профессию, руководствуясь именно этим идеалом, в дальнейшем у них возникают разочарование и желание попробовать себя в другой сфере; таким образом, выбор профессии осуществляется методом "проб и ошибок".

Стремительный переход российского общества к новым формам хозяйственной деятельности привел к возрастанию потребности общества в инициативных, предприимчивых, компетентных и ответственных специалистах. В подготовке таких специалистов важная роль принадлежит общеобразовательной школе, поэтому профессиональное самоопределение школьников - социально-значимый раздел обучения.

Актуальность курса определяется значимостью формирования у обучающихся профессионального самосознания и осознанного профессионального намерения, осознанию интереса к будущей профессии. За краткостью слов «выбор профессии» стоит планирование, проектирование, обдумывание профессионального жизненного пути, «профессионального старта». Правильно сделанный выбор - это начало пути к успеху, к самореализации, к психологическому и материальному благополучию в будущем. Профессиональное самоопределение является начальным звеном профессионального развития личности.

В психологическом плане самоопределившаяся личность — это субъект, осознавший,

что он хочет (цели, жизненные планы, склонности),

* что он есть (интеллект, личностные и физические свойства),
* что он может (возможности и способности),
* что от него хочет общество, и что он ждет от общества.

Старшекласснику для принятия решения, выбора «старта в профессию» нужно хорошо знать мир профессий, их требования к человеку и рейтинг на рынке труда, он должен правильно и реально оценивать свои возможности, способности и интересы. По сути дела, он стоит перед решением сложной творческой задачи со многими неизвестными, а подготовить его к успешному решению этой задачи должна система школьной профориентации.

**2. Цели программы:**

-Сформировать психологическую готовность к совершению осознанного  
профессионального выбора с учётом индивидуальных особенностей, способностей  
и возможностей;

-Повысить компетентность старшеклассников в области планирования  
карьеры;

-Развить у обучающихся способности к профессиональной адаптации в  
современных социально-экономических условиях.

**3. Задачи программы.**

**Образовательные задачи:**

1. Формирование актуального для подростков "информационного поля" мира  
профессий, ознакомление с основными принципами выбора профессии,  
планирования карьеры;

1. Формирование знаний о системе учреждений начального, среднего и высшего  
   профессионального образования, их требованиях к выпускникам школы.
2. Знакомство с «азбукой» трудоустройства и основами трудового права.

4. Повышение уровня психологической компетентности обучающихся за счет  
вооружения их соответствующими знаниями и умениями. Расширения границ  
самовосприятия, пробуждения потребностей в самосовершенствовании;

**Воспитательные задачи:**

1. Определение степени соответствия "профиля личности" и профессиональных  
   требований, внесение корректив в профнамерения обучающихся;
2. Приобретение практического опыта, соответствующего интересам, склонностям  
   личности школьника;
3. Формирование готовности выпускников школы к непрерывному образованию и  
   труду с учетом потребностей нашего города, его развития и благополучия;

4. Развитие способности адаптироваться в реальных социально-экономических условиях.

**Развивающие задачи:**

1. Развитие потребности в трудовой деятельности, самовоспитании, саморазвитии и  
самореализации;

1. Выявление интересов, склонностей обучающихся, направленности личности,  
   первичных профнамерений и их динамики;
2. Формирование готовности к самоанализу и самооценке, реальному уровню  
   притязаний;
3. Создание условий для развития прикладных умений (способность действовать в  
   ситуации выбора, строить перспективные планы на будущее, решать практические  
   проблемы в экспериментальной ситуации, презентовать себя);
4. Формирование положительного отношения к себе, уверенности в своих силах  
   применительно к реализации себя в будущей профессии;
5. Формирование навыков коммуникативной и управленческой деятельности в  
   процессе коллективной работы.

**4. Особенности программы:**

Программа курса даёт многостороннее освещение профессиональной деятельности человека. Она составлена таким образом, что обучающиеся могут изучить проблему многосторонне: часть учебного материала учащиеся получают в форме теоретических знаний, другая часть материала направлена на практические работы в форме дискуссий, диагностических процедур, сочинений, развивающих процедур, профориентационных, деловых игр., тестов. Существенное уплотнение информационной насыщенности учебного материала достигается путём самостоятельного изучения: составление карты интересов, анализ личного профессионального плана, получение информации из компьютерных сетей, составление собственного резюме. Для развития мотивации к изучению курса в содержании делается акцент на самоопределение.

По желанию учащихся ими могут быть выполнены реферативные и исследовательские работы по отдельным темам курса.

Особенностью нашей программы является использование в учебно-практических целях электронного пособия «Мой выбор», разработанного с учётом поставленных целей и задач данной программы

**5. Особенности организации занятий курса:**

Организация занятий по программе "Мой выбор" опирается на использование следующих важных принципов;

* свободного выражения своего мнения;
* взаимоуважения;
* доверительности;
* обратной связи;

**.6. Требования к уровню подготовки учащихся:** По результатам курса старшеклассники должны овладеть:

* знаниями о значении профессионального самоопределения, о требованиях  
  к составлению личного профессионального плана;
* правилами выбора профессии;
* знаниями об определении профессии и профессиональной деятельности;
* понятиями об интересах, мотивах и ценностях профессионального труда, а  
  также психофизиологических и психологических ресурсах личности в связи с  
  выбором профессии;
* понятиями темперамента, ведущих отношениях личности, эмоционально-  
  волевой сферы, интеллектуальных способностей, стилей общения;
* значение творческого потенциала человека, карьеры;

• требования современного общества к профессиональной деятельности  
человека;

• понятие рынка профессионального труда и образовательных услуг;  
Обучающиеся должны уметь:

* находить выход из проблемной ситуации, связанной с выбором профиля и  
  пути продолжения образования;
* объективно оценивать свои индивидуальные возможности в соответствии

с избираемой деятельностью;

• ставить цели и планировать действия для их достижения;

• использовать приемы самосовершенствования в учебной и трудовой  
деятельности;

• анализировать профессиограммы, информацию о профессиях (по общим  
признакам профессиональной деятельности), а также о современных формах и  
методах хозяйствования в условиях рынка;

• пользоваться сведениями о путях получения профессионального  
образования.

**8. Критерии и показатели усвоения материала;**

1) Информационные:

• сформированность представления о мире профессий;

• знание места каждого их градообразующих предприятий в истории  
города;

• знание основных направлений производств города, особенностей  
технологий;

• знание о возможностях получения специального профессионального  
образования в городе.

2) Исследовательские:

• участие в проектной деятельности по изучению социальных,  
экономических и психологических сторон профессий;

• изучение путей овладения избранными профессиями.

3) Практические:

* сформированность ценностных ориентации, стойких профессиональных  
  интересов и мотивов выбора профессии;
* готовность к самоанализу своих основных способностей и склонностей;
* определение профессиональных планов и намерений учащихся;

• развитие способностей через углубленное или расширенное изучение

**9. Формы контроля:**

• диагностика знаний, умений, навыков учащихся в виде рефлексии по  
каждому занятию в форме вербального проговаривают, письменного выражения  
своего отношения к теме;

* презентации проектов обучающихся;
* деловые игры;
* профориентационные игры;

• тесты

анкетирование;

• выполнение самостоятельных работ — написание творческих эссе по  
темам: «Мир профессий и мой выбор», «Мое профессиональное будущее» и др.

Программа разработана с учетом целей и задач, поставленных в Концепции профильного обучения. Программа рассчитана на один год при одном уроке в неделю. Каждая тема укладывается в один урок. В программе использованы различные типы уроков, в состав которых входит профессиональная диагностика с использованием надежных методик, деловых и ролевых игр, проблемно-поисковых задач, элементов исследовательской и проектной деятельности, контрольные задания.

Уроки разработаны на основе традиционной классно-урочной системы с учетом принципов дифференцированного обучения и модульной организации учебного процесса. Уроки сгруппированы в четыре самостоятельных, но логически связанных блока (модулей) по принципу один модуль - одна четверть. Результаты диагностики могут учитываться при формировании профильных классов. Эффективное преподавание программы предполагает осознание учителем целей урока и его места в учебном процессе, поддержку интереса и активности учащихся, опору на знания и жизненный опыт учащихся, контроль их деятельности.

Основная идея курса: профессионал - это человек, которому профессиональная деятельность позволяет удовлетворять практически все потребности, от низших до высших (самоуважение, самоактуализация). Профессионализм зависит не от содержания работы, а от квалификации, личностных качеств и мотивации человека. В профессионале все эти факторы гармонично сочетаются. Человек выбирает профессию и карьеру в соответствии со своими убеждениями и ценностями. Наша цель - формирование психологической готовности подростка к профессиональной карьере.

* .