

Приложение к ООП ООО
Цивильского аграрно-технологического
техникума Минобразования Чувашии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Технология»
5-8класс
(очно-заочная форма)

1. Планируемые результаты освоения учебного процесса

Личностными результатами освоения обучающимися учебного предмета «Технология»:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей
- осознанный выбор и построение 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;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные)

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- определять совместно с педагогом критерии оценки планируемых образовательных результатов;
- идентифицировать препятствия, возникающие при достижении собственных запланированных образовательных результатов;
- выдвигать версии преодоления препятствий, формулировать гипотезы, в отдельных случаях — прогнозировать конечный результат;
- ставить цель и формулировать задачи собственной образовательной деятельности с учетом выявленных затруднений и существующих возможностей;
- обосновывать выбранные подходы и средства, используемые для достижения образовательных результатов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (определять целевые ориентиры, формулировать адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- составлять план решения проблемы (описывать жизненный цикл выполнения проекта, алгоритм проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- различать результаты и способы действий при достижении результатов;
- определять совместно с педагогом критерии достижения планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии достижения планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;

- оценивать свою деятельность, анализируя и аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить необходимые и достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик/показателей результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками результата и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик результата;
- соотносить свои действия с целью обучения.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы о причинах ее успешности/эффективности или неуспешности/неэффективности, находить способы выхода из критической ситуации;
- принимать решение в учебной ситуации и оценивать возможные последствия принятого решения;
- определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции собственных психофизиологических/эмоциональных состояний.

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;

- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
 - выделять общий признак или отличие двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство или отличия;
 - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
 - различать/выделять явление из общего ряда других явлений;
 - выделять причинно-следственные связи наблюдаемых явлений или событий, выявлять причины возникновения наблюдаемых явлений или событий;
 - строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
 - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом их общие признаки и различия;
 - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
 - самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
 - объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности;
 - выявлять и называть причины события, явления, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
 - делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
- критериев оценки продукта/результата.

7. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, меняя его модальность (выражение отношения к содержанию текста, целевую установку речи), интерпретировать текст (художественный и нехудожественный — учебный, научно-популярный, информационный);
- критически оценивать содержание и форму текста.

8. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к окружающей среде, к собственной среде обитания;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ различных экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на другой фактор;

9. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей, справочников, открытых источников информации и электронных поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и формировать корректные поисковые запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, базами знаний, справочниками;
- формировать множественную выборку из различных источников информации для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска с задачами и целями своей деятельности.

Коммуникативные УУД

10. Умение организовывать учебное сотрудничество с педагогом и совместную деятельность с педагогом и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательства (аргументы);
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль;
- критически относиться к собственному мнению, уметь признавать ошибочность своего мнения (если оно ошибочно) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать эффективное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

11. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать и использовать речевые средства;
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;

- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные тексты различных типов с использованием необходимых речевых средств;
- использовать средства логической связи для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать вербальные и невербальные средства в соответствии с коммуникативной задачей;
- оценивать эффективность коммуникации после ее завершения.

Предметные результаты

5 класс

Обучающийся научиться

- соблюдать технику безопасности и охрану труда в мастерской, организовывать рабочие места, соблюдать санитарные требования к помещению кухни и столовой и правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов;
- знать общие сведения о питательных веществах и витаминах, содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах;
- работать с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах, определять количества и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах;
- определять методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей;
- выполнять эскизы оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной, складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами;
- уметь составлять меню на праздник и изучить правила подачи горячих напитков. Ознакомиться с правилами поведения за столом;
- ознакомиться с краткими сведениями из истории архитектуры и интерьера, национальными традициями, связью архитектуры с природой, ознакомиться с интерьером жилых помещений и их комфортностью;
- выявлять влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека;
- уметь распознавать натуральные растительные волокна, ознакомиться с изготовлением нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях;
- распознавать основную и уточную нити, кромку и ширину ткани, лицевую и изнаночную сторону ткани, распознавать дефекты ткани;
- ознакомиться с видами передач поступательного, колебательного и вращательного движения, с видами машин, применяемых в швейной промышленности;
- уметь выполнять таблицы «Основные узлы швейной машины»;
- ознакомиться с видами рабочей одежды, с общими правилами построения и оформления чертежей швейных изделий;
- изучить фигуру человека и ее измерения, с правилами снятия мерок;

- проводить подготовку ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны), выполнять раскладку выкройки на ткани с учетом припусков на швы и способов раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани;
- рассмотреть традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, ознакомиться с основами композиции и законами восприятия цвета при создании предметов ДПИ;
- выполнять зарисовки традиционных видов ДПИ с определением колорита и материалов;
- Ознакомиться с традиционными видами вышивки, с применением их в народном и современном костюме.

Обучающийся получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения.

6 класс

Обучающийся научится:

- выявлять роль комнатных растений в интерьере, познакомиться с размещением комнатных растений в интерьере, разновидностями комнатных растений и правилами ухода за комнатными растениями;
- составлять технологическую карту посадки и ухода за комнатными растениями;
- рассмотреть возможности кулинарного использования рыбы разных видов, маркировку консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
- моделировать швейные изделия, ознакомиться с его понятиями, правилами раскладки выкроек на ткани и правилами раскроя;
- ознакомиться с историей возникновения мозаики, приемами и техникой работы;
- проводить и анализировать разработку и реализацию проектов, описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков.

Обучающийся получит возможность научиться:

- анализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов

7 класс

Обучающийся научится:

- познакомиться с видами микроорганизмов, изучить их полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях;
- определять по критериям качества мясных продуктов, тепловую обработку мяса и технологию приготовления мясных блюд;
- составлять технологические карты приготовления блюд из мяса;
 - рассмотреть изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Рецептура технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.

Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста;

- выполнять эскизы художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных;
- классифицировать характеристику волокон, краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон;
- распознавать разнообразные приспособления к современным универсальным швейным машинам;
- уметь выполнять разборку и сборку челнока универсальной швейной машине;
- познакомиться с основными понятиями моделирования, с моделями женского платья, с особенности моделирования плечевых изделий;
- выполнять построение чертежа по своим меркам,
- ознакомиться с историей старинного рукоделия, промыслами, распространенные в регионе проживания. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.
- работать с журналами мод, с зарисовками современных и старинных узоров и орнаментов;
- проводить и анализировать разработку и реализацию проектов, описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков.
- рассмотреть роль освещения в интерьере, требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Обучающийся получит возможность научиться:

- получить и проанализировать опыт разработки и реализации творческого проекта.

8 класс

Обучающийся научится:

- познакомиться с задачами семейной экономики, функциями семьи в обществе, доходами и расходами,
- анализировать классификацию потребностей, применяя таблицу иерархии человеческих потребностей по А. Маслоу.
- выявлять нравственные и деловые качества предпринимателя;
- рассчитывать прибыльное семейное дело;
- определять, экономику приусадебного участка;
- выявлять способы хранения сельхоз продукции. Овощехранилища, ангары, склады и т.д;
- рассчитывать прибыль с участка, себестоимость продуктов. Формула $P = D - C$;
- разобрать документацию к защите, провести самооценку результатов, оценку затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг, обдумать перспективы производств.

Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел 1. Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения

Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Сервировка стола

Основные теоретические сведения

Составление меню на праздник. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к празднику. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Раздел 2. Оформление интерьера.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.* Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Выполнение таблицы «Основные узлы швейной машины»

Конструирование и моделирование рабочей одежды

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4. Эскиз фартука.

Раздел 4. Рукоделие. Художественные ремесла

Декоративно-прикладное искусство.

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве Чувашии. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике.

Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной технике.

Практические работы

Создание эскиза покрывала.

Вышивка

Основные теоретические сведения

Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме Чувашии. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

Практические работы

Эскиз вышивки салфетки

6 класс

Раздел 1. Технология домашнего хозяйства

Комнатные растения в интерьере

Основные теоретические сведения

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Практические работы

Создать технологическую карту посадки и ухода за комнатными растениями

Раздел 2. Кулинария

Приготовление блюд из рыбы

Основные теоретические сведения

Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Практические работы

Создать технологическую карту приготовления блюда из рыбы

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов

Моделирование швейных изделий

Основные теоретические сведения

Понятие о моделировании одежды. Технология изготовления швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.

Практические работы

Изготовление технологической карты изготовления швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Раздел 4. Художественные ремёсла

Создание панно из яичной скорлупы

Основные теоретические сведения

История возникновения мозаики, приёмы и техника работы с яичной скорлупой

Практические работы

Создать панно-мозаику из яичной скорлупы

Раздел 5. Технологии творческой и проектной деятельности

Защита творческого проекта

Основные теоретические сведения

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет.

Практические работы

Создание творческого проекта

7 класс

Раздел 1. Кулинария

Физиология питания. Мясо и мясные продукты

Основные теоретические сведения: Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Основные теоретические сведения: Виды мяса, значение мяса в питании человека. Критерии определения качества мясных продуктов. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Практические работы

Создание технологических карт приготовления блюд из мяса

Кисломолочные продукты. Мучные кондитерские изделия.

Основные теоретические сведения: Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Рецептура технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы: Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, торто, пряников, пирожных.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Материаловедение. Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения: Классификация химических волокон. Свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон

Практические работы: Изучение и определение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях

Основные теоретические сведения: Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани. Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения. Правила регулировки и наладки швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Практические работы: Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.

Конструирование плечевых изделий. Тестирование

Основные теоретические сведения: Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа плечевого изделия. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Практические работы: Эскизная разработка модели плечевого изделия. Снятие мерок и запись результатов измерений.

Раздел 3. Рукоделие. Художественные ремесла.

Вязание крючком.

Основные теоретические сведения: Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Промыслы, распространенные в регионе проживания. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы: Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком.

Раздел 4 . Творческие проектные работы

Выполнение проекта

Основные теоретические сведения: Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка идей. Выбор объекта для творческого проекта. Подбор материалов. Требования к готовому изделию. Экологическая и экономическая оценка проекта.

Практические работы: Изготовление творческого проекта.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

- Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
- Изготовление изделия, связанного крючком.
- Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
- Оформление интерьера декоративными растениями.
- Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
- Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
- Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
- Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.
- Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.
- Изготовление одежды.

- Проекты социальной направленности.

Раздел 5. Технология ведения дома.

Оформление интерьера

Основные теоретические сведения. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Ведение дома

Основные теоретические сведения. Советы по уходу за домом, по уходу за одеждой, обувью и т. п.

Практические работы. Выполнение таблицы с советами по уходу

8 класс

Раздел 1. Домашняя экономика и основы предпринимательства

Семейная экономика. Потребности семьи. Предпринимательство.

Основные теоретические сведения. Задачи семейной экономики, функции семьи в обществе, доходы и расходы.

Практические работы. Работа в тетради, создать вариант книги доходов и расходов

Основные теоретические сведения. Классификация потребностей. Таблица иерархия человеческих потребностей по А. Маслоу.

Практические работы. Расчёт затрат на приобретение срочных и необходимых вещей учащегося. Определение положительных и отрицательных качеств 2 х –3х приобретённых вещей.

Основные теоретические сведения. Нравственные и деловые качества предпринимателя. Индивидуальное предприятие, кооперативная деятельность, акционерное общество. Производство товаров и услуг.

Практические работы. Рассчитать прибыльное семейное дело.

Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрих-код.

Основные теоретические сведения. Сертификат качества. Понятие о товарах. Производство товаров. Права потребителя.

Практические работы. Реклама товара

Основные теоретические сведения. Маркировка товара, штрих код, этикетка, вкладыш.

Практические работы. Расшифровка штрих-кода.

Бюджет семьи. Расходы на питание.

Основные теоретические сведения. Понятия доходы и расходы. Обязательные платежи. Налоги.

Практические работы. Описание ресурсов семьи, выявить возможности их увеличения. Рассчитать бюджет семьи на месяц

Основные теоретические сведения. Правила, которые следует соблюдать при покупке. Планирование расходов на продукты питания. Определить пути снижения затрат на питание.

Практические работы. Составление рационального меню.

Раздел 2. Технология ведения приусадебного участка

Хозяйственные постройки. Экономика приусадебного участка

Основные теоретические сведения. Понятия: участок, план, огород, погреб, амбар, колодец, хлев и т.д.

Практические работы. Рассчитать площадь для овощных культур для выращивания продукции своей семьи.

Основные теоретические сведения. Значение приусадебного участка. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства.

Практические работы. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения.

Закладка овощей на хранение. Способы уменьшения потерь при хранении

Основные теоретические сведения. Понятия: ферменты, микробы. Способы хранения сельхоз продукции. Овощехранилища, ангары, склады и т. д.

Практические работы. Начертить предполагаемый план помещения для хранения продукции.

Основные теоретические сведения. Температура хранения, способы переработки овощей. Признаки порчи продуктов. Поддержание микроклимата. Способы уменьшения потерь продукции при хранении

Практические работы. Перечислить профессии, связанные с выращиванием растений.

Подсчет себестоимости продукции. Контрольный урок

Основные теоретические сведения. Прибыль с участка, себестоимость продуктов. Формула $\Pi = Д - С$.

Практические работы. Рассчитать прибыль, полученную при реализации выращенного товара. Ответить на вопросы

Раздел 3. Художественные ремёсла

Чувашская вышивка

Основные теоретические сведения. Ознакомить с историей возникновения вышивки чувашского народа, символикой цвета, основными символами орнамента

Практические работы. Нарисовать эскиз салфетки в цвете

Искусство батика

Основные теоретические сведения. Ознакомить с искусством росписи по ткани. Виды батика, технология изготовления.

Практические работы. Нарисовать подготовительный эскиз картины в цвете на свободную тему.

Раздел 4. Проект

Выбор и обоснование проекта. Экономический расчёт

Основные теоретические сведения. Классификация проектов. План написания проекта.

Практические работы. Работа над проектом.

Составление технологической документации. Работа над проектом

Основные теоретические сведения. Технологическая карта. Технический рисунок.

Практические работы. Работа над проектом.

Подведение итогов. Защита проекта

Основные теоретические сведения. Подготовить документацию к защите, провести самооценку результатов. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг, обдумать перспективы производств.

Практические работы. Подведение итогов. Окончательная работа над проектом.

Основные теоретические сведения. Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы.

Тематическое планирование

5 класс (36 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Введение	2
2	Кулинария	6
3	Создание изделий из поделочных материалов	8
4	Создание изделий из текстильных материалов	16
5	Творческое проектирование	4
	Итого	36

5 класс (18 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Введение	1
2	Кулинария	3
3	Создание изделий из поделочных материалов	4
4	Создание изделий из текстильных материалов	8
5	Творческое проектирование	2
	Итого	18

5 класс (9 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Введение	1
2	Кулинария	2
3	Создание изделий из поделочных материалов	2
4	Создание изделий из текстильных материалов	4
5	Творческое проектирование	1
	Итого	9

6 класс (36 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Агротехника сельского хозяйства.	2
2	Творческое проектирование	4
3	Создание изделий из текстильных материалов	14
4	Создание изделий из поделочных материалов	6
5	Творческое проектирование	6
6	Кулинария	4
	Итого	36

6 класс (18 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Агротехника сельского хозяйства.	1
2	Творческое проектирование	1
3	Создание изделий из текстильных материалов	12
4	Создание изделий из поделочных материалов	2
5	Творческое проектирование	1

6	Кулинария	1
	Итого	18

6 класс (9 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Агротехника сельского хозяйства. Творческое проектирование	1
2	Создание изделий из текстильных материалов	2
3	Создание изделий из поделочных материалов	4
4	Творческое проектирование	1
5	Кулинария	1
	Итого	9

7 класс (36 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Агротехника сельского хозяйства.	2
2	Творческое проектирование	2
3	Создание изделий из текстильных материалов	18
4	Создание изделий из поделочных материалов	4
5	Творческое проектирование	4
6	Кулинария	4
7	Технология ведения дома	2
	Итого	36

7 класс (18 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Агротехника сельского хозяйства.	1
2	Творческое проектирование	1
3	Создание изделий из текстильных материалов	10
4	Создание изделий из поделочных материалов	2
5	Творческое проектирование	2
6	Кулинария	1
7	Технология ведения дома	1
	Итого	18

7 класс (9 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Агротехника сельского хозяйства. Творческое проектирование	1
2	Создание изделий из текстильных материалов	5
3	Создание изделий из поделочных материалов	1
4	Творческое проектирование	1
5	Кулинария . Технология ведения дома	1
	Итого	9

8 класс (36 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Домашняя экономика и основы	4

	предпринимательства	
2	Технология ведения приусадебного участка	6
3	Художественные ремесла	18
4	Проект	8
	Итого	36

8 класс (18 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Домашняя экономика и основы предпринимательства	2
2	Технология ведения приусадебного участка	2
3	Художественные ремесла	12
4	Проект	2
	Итого	18

8 класс (9 ч.)

№ раздела	Наименование раздела	Количество часов
1	Домашняя экономика и основы предпринимательства	1
2	Технология ведения приусадебного участка	6
3	Художественные ремесла	1
4	Проект	1
	Итого	9