

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов
пгт Фаленки» Фаленского района Кировской области

Рабочая программа по предмету «Технология»
Направление «Технология ведения дома»
5-8 класс
(базовый уровень)

Введение

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5-8 классов, предметная область «Технология», составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования и с учетом примерной основной образовательной программы основного общего образования Министерства образования и науки Российской Федерации (М.: Просвещение, 2014), с учетом примерной программы основного общего образования по учебному предмету «Технология» (Направление «Технология ведения дома» 5-9 классы (М.: Вентана-Граф, 2014)), УМК «Технология ведения дома» (авторы: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко), включенного в федеральный перечень предметной линии учебников «Технология» 5-9 классы (М., 2014), с учетом авторской программы по технологии для 5-9 классов (В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров и др., М.: Вентана-Граф, 2014).

Особенности реализации программы

Программа включает в себя базовые разделы («Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария») и инвариантные разделы («Электротехника», «Технологии домашнего хозяйства», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности»). По новым стандартам технологического образования объем часов в 5-7 классах составляет 2 часа в неделю в каждом классе.

Программа 8 класса включает в себя разделы: «Семейная экономика», «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Технологии исследовательской и опытнической деятельности». По новым стандартам технологического образования объем часов в 8 классе составляет 1 час/нед.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает изучение следующих сквозных содержательных линий технологического образования:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технико-технологической информации;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- основы черчения, графики и дизайна;
- знакомство с миром профессий;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Ученица, окончившая 5 класс, научится:

- Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарной обработкой продуктов, обработки текстильных и поделочных материалов, для проектирования и создания объектов труда,

- Проектировать и оформлять интерьер кухни, столовой изделиями собственного изготовления; чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины: поддерживать состояние кухни и столовой в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для посуды и уборки кабинета технологии.
- Организовывать рабочее место; владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов, определять качество пищевых продуктов и питьевой воды.
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; выполнять нарезку овощей, готовить салаты из сырых и вареных овощей; определять свежесть яиц и готовить блюда из них (яичницу-глазунью и яйцо вареное); нарезать хлеб и другие продукты для бутербродов, готовить различные бутерброды и горячие напитки (чай, кофе, какао); сервировать стол к завтраку; соблюдать правила этикета при приеме пищи.
- Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.
- Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.
- Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей; определять в ткани основную и уточную нить, лицевую и изнаночную стороны ткани.
- Изготавливать образцы ручных работ: обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.
- Наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитку, запускать швейную машину и регулировать ее скорость; выполнять машинные строчки по прямой, по кривой, поворотом на определенный угол. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание, настрачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Выполнять машинные швы: стачной «взаутюжку», стачной «вразутюжку», шов в подгибку с открытым срезом и закрытым срезом; накладной с открытым срезом и закрытым срезом.
- Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; строить чертёж швейного изделия по заданным размерам, выполнять моделирование; подготавливать выкройку к раскрою.
- Осуществлять раскрой изделия, подготавливать детали изделия к обработке; обрабатывать боковые и нижний срезы изделия; обрабатывать накладной карман, пояс, кулиску; соединять карман с изделием накладным швом с закрытым срезом; проводить ВТО, определять качество изделия.
- Разрабатывать узор для лоскутного шитья графически или на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Соединять верхнюю, прокладочную и подкладочную детали лоскутного изделия.
- Разрабатывать и создавать проекты: «Планирование кухни-столовой», «Воскресный завтрак», «Наряд для завтрака», «Фартук для кухни», «Декоративное изделие в лоскутной технике для кухни»; оформлять проектную документацию; осуществлять промежуточный самоконтроль и окончательную самооценку объекта проектирования; представлять проект в форме презентации и защиты.

Ученица, окончившая 6 класс, научится:

- Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения; кулинарной обработки продуктов, обработки текстильных и поделочных материалов, для проектирования и создания объектов труда.

- Проектировать и оформлять интерьер комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты жилого дома изделиями собственного изготовления. Выполнять электронную презентацию по темам: «Виды штор», «Стили оформления интерьера». Выполнять пересадку комнатных растений. Использовать приёмы размещения комнатных растений в интерьере
- Организовывать рабочее место; владеть навыками личной гигиены при приготовлении блюд и хранении продуктов, подготавливать оборудование и инвентарь, применяемый для ручной, механической и тепловой обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса и птицы. Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.
- Определять свежесть и качество рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и птицы; выполнять первичную и тепловую обработку рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и птицы; приготавливать из них блюда. Определять качество термической обработки блюд из рыбы, мяса и птицы. Готовить заправочные супы: солянку, борщ, рассольник, овощные супы и супы с крупяными и мучными изделиями. Готовить гарниры к мясным, рыбным блюдам и блюдам из птицы. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.
- Составлять меню обеда. Определять калорийность блюд. Приготавливать обед. Подбирать набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Сервировать стол к обеду и соблюдать правила этикета при приеме первых и вторых блюд из рыбы, мяса и птицы.
- Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон; определять ткани по сырьевому составу. Проводить сравнительную характеристику свойств тканей из различных волокон.
- Устранять неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы и дефектами машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая (тугая) строчка; правильно использовать регулятор натяжения верхней нитки. Изготавливать образцы машинных работ: выполнение прорезных петель, пришивание пуговиц, окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине. Изготавливать образцы ручных и машинных работ: приметывание, выметывание, обтачивание с расположением шва на сгибе и в кант. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов.
- Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений для плечевой одежды; строить чертёж швейного изделия с цельнокроеным рукавом по заданным размерам в натуральную величину, выполнять моделирование проектного изделия; подготавливать выкройку к раскрою. Изготавливать выкройки для образцов ручных и машинных работ.
- Осуществлять раскрой изделия, подготавливать детали изделия к обработке; дублировать детали клеевой прокладкой. Подготавливать плечевое изделие с цельнокроеным рукавом к примерке, проводить примерку и устранять дефекты изделия после примерки. Обрабатывать средний шов спинки, плечевые, боковые и нижний срезы рукавов, горловину и застежку изделия; обрабатывать мелкие детали изделия обтачным швом и соединять их с изделием; обрабатывать нижний срез; проводить окончательную обработку (ВТО); определять качество изделия.
- Подбирать крючки и спицы в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организовывать рабочее место при вязании. Читать условные обозначения, применяемые при вязании крючком, рассчитывать количество петель для изделия. Вязать полотно из столбиков с накидом, выполнять плотное вязание по кругу. Выполнять образцы вязок спицами лицевыми и изнаночными петлями. Разрабатывать схему жаккардового узора на ПК. Выполнять образцы росписи ткани в технике холодного батика.
- Разрабатывать и создавать проекты: «Растения в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Семейный воскресный обед», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами» и др.; оформлять проектную работу в виде дизайн-папки или в рабочей тетради на печатной основе; осуществлять промежуточный самоконтроль и окончательную самооценку объекта проектирования; представлять проект.

Ученица, окончившая 7класс, научится:

- Определять потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

- Проектировать общее, местное, декоративное, направленное и комбинированное освещение в жилом помещении; размещать предметы искусства и коллекции в интерьере. Подбирать моющие средства для уборки помещения. Выполнять электронную презентацию по теме: «Освещение жилого дома», «Стили оформления интерьера».

- Организовывать рабочее место; владеть навыками личной гигиены при приготовлении блюд и хранении продуктов, подготавливать оборудование и инвентарь, применяемый для обработки молока и кисломолочных продуктов.

- Определять свежесть и качество молока, кисломолочных продуктов; приготавливать блюда из молока и творога. Определять качество термической обработки этих блюд. Готовить молочные супы и каши, блюда из творога; изделия из жидкого, пресного слоеного и песочного теста; молочные коктейли и морсы. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.

- Составлять меню сладкого стола. Приготавливать блюда для праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол. Разрабатывать приглашения на праздник с помощью ПК.

- Исследовать свойства текстильных материалов; определять ткани по сырьевому составу. Проводить сравнительную характеристику свойств тканей из различных волокон.

- Осуществлять уход за швейной машиной: чистку и смазку. Выполнять потайное подшивание и окантовывание срезов с помощью приспособлений к швейной машине.

- Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений для поясной одежды; строить чертёж юбки в натуральную величину, выполнять моделирование проектного изделия; подготавливать выкройку к раскрою. Изготавливать выкройки для образцов ручных и машинных работ. Получать выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журналов мод, Интернета.

- Осуществлять раскрой изделия, подготавливать детали изделия к обработке. Подготавливать поясное изделие к примерке, проводить примерку и устранять дефекты изделия после примерки. Обрабатывать передний шов юбки застежкой-молнией, складки, вытачки, боковые и нижний срезы изделия; обрабатывать верхний срез притачным поясом. Обрабатывать прорезную петлю и пришивать пуговицу. Чистить изделие, проводить окончательную обработку(ВТО); определять качество изделия.

- Выполнять образцы швов в технике крест, гладью, французскими узелками, рококо, атласными лентами. Разрабатывать схему (узора на ПК. Выполнять образцы росписи ткани в технике холодного батика.

- Разрабатывать и создавать проекты: «Освещение в интерьере жилого дома», «Умный дом», «Праздничный стол для семейного торжества» «Праздничный сладкий стол», «Наряд для семейного торжества», «Юбка», «Подарок в технике вышивки» и др.; оформлять проектную работу в виде дизайн-папки (портфолио); осуществлять промежуточный самоконтроль и окончательную самооценку объекта проектирования; разрабатывать электронную презентацию, представлять проект.

Учащиеся 8 класса должны знать/понимать:

- Основные компоненты проекта: проблема, потребность, обоснование идеи изделия на основе маркетинговых опросов и выбор лучшей (базовой); перечень требований к объекту проектирования; этапы проектирования и конструирования. Проектирование проектов на предприятии (конструкторская и технологическая документация). Эколого-экономическое обоснование проекта; испытание изделия, анализ результатов.

- Основные стандарты ГСС (государственная система стандартизации). Государственные стандарты на типовые детали и документацию: ЕСКД (единая система конструкторской документации); ЕСТД (единая система технологической документации); ЕСТПП (единая система технологической подготовки производства); ГСИ (государственная система обеспечения единства измерений); ССБТ (система стандартов безопасности труда); СГИП (система государственных испытаний продукции).

- Виды электронагревательных бытовых приборов с элементами автоматики. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовой электротехники (утюгов, фенов, холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств).

- Требования к организации рабочего места для электромонтажных и наладочных работ. Перспективные технологии в этой сфере деятельности. Профессии, связанные с электромонтажными и наладочными работами.

- Современные устройства защиты электрических цепей, виды и назначение электроизмерительных приборов. Правила безопасной работы с этими устройствами.

- Технология построения семейного бюджета и семейного бизнеса.

- Виды ремонтных работ, связанных с системой горячего и холодного водоснабжения и системой канализации в доме.

- Основные составляющие производства. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования.

- Пути предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и собственное здоровье.

- Требования к организации рабочего места и правилам техника безопасности при выполнении работ.

Учащиеся 8 класса овладеют приемами:

- рациональной организации рабочего места с соблюдением правил безопасности труда и личной гигиены при выполнении ремонтных и электромонтажных и наладочных работ;

- рациональной работы ручными инструментами и приспособлениями при выполнении ремонтных работ элементов систем водоснабжения и канализации;

- чтения принципиальных и монтажных электрических схем, выполнения основных электромонтажных операций;

- поиска и обработки необходимой технической информации для выполнения проектов; использования ПК для разработки технологической документации при изготовлении проектных изделий;

- получения информации о профессиях, связанных с обслуживанием и наладкой системы водоснабжения и канализации, электромонтажных и наладочных работ.

Учащиеся 8 класса должны уметь:

- оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи; анализировать потребности членов семьи; планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава;

- читать простые электрические схемы; собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока; исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки;

- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома; определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц; определять расход и стоимость электроэнергии за месяц;

- оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети;

- анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда; разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»;
- обосновывать тему творческого проекта; находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных; проводить разработку творческого проекта на всех его этапах с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учётом имеющихся ресурсов и условий; проводить необходимые исследования; оформлять проектные материалы; выполнять проект и анализировать результаты работы; оформлять пояснительную записку и проводить презентацию и защиту проекта.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- применять алгоритмы и методы решения организационных и технико- технологических задач;
- классифицировать виды и назначение методов получения и преобразования материалов, информации, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владеть кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планировать технологические процессы и процессы труда;
- осуществлять подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проводить необходимые опыты и исследования при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- осуществлять выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- проводить контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; документирование результатов труда;
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;
- рассчитывать стоимость материалов и амортизации, затраченных на продукт труда.

В мотивационной сфере:

- оценивать свои способности и готовность к труду в конкретной предметной деятельности; готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- осознавать ответственность за качество результатов труда;
- проявлять экологическую культуру при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- экономно и бережливо расходовать время, материалы, средства труда.

В эстетической сфере:

- рационально и эстетически организовывать работу; моделировать и художественно оформлять объекты труда, оптимально планировать работу;
- рационально оснащать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рационально выбирать рабочий костюм и опрятно содержать рабочую одежду.

В коммуникативной сфере:

- формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- осуществлять выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформлять коммуникационную и технологическую документацию;
- публично презентовать и защищать проект, изделие или услугу.

В физиолого-психологической сфере:

- развивать моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами и выполнять операции с помощью машин и механизмов;
- достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности.

Учащиеся получают возможность сформировать:

личностные компетенции:

- проявление познавательных интересов и активности в предметно-технологической деятельности; формирование желания учиться и трудиться в различных сферах деятельности материального производства и сфере услуг;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;
- овладение основами научной организации умственного и физического труда в процессе технологической деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;
- самооценка своих интеллектуальных и физических способностей в различных сферах деятельности с позиций будущей социализации;
- бережное экологическое отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; познавательного интереса к профессиональной деятельности в сфере научно-технического труда;
- проявление экологического сознания (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью деятельности);
- эмоционально-положительное принятие своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций и культуры;
- нравственно-эстетическая ориентация; реализация своего творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности.

Метапредметные компетенции:

Познавательные общеучебные УУД:

- активное использование речевых средств и средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;
- подбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации: энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы;
- алгоритмизированное планирование познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- диагностика результатов учебно-познавательной деятельности по принятым критериям и показателям.

Познавательные логические УУД:

- анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений аргументация, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование;
- формулирование определений понятий, выводов;
- исследовательские и проектные действия: выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- формулирование выводов по обоснованию технико-технологического решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- обоснование путей и средств устранения ошибок, разрешение противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм, правил культуры и безопасности с познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Коммуникативные УУД:

- умение перефразировать мысль (объяснить своими словами), выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;

Регулятивные УУД:

- самоорганизация учебно-трудовой деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая саморегуляция, рефлексия);
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с позиции нравственных, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- использование различных способов сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами предмета;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при отсутствии необходимых условий, самостоятельный поиск и выбор наиболее эффективных способов решений технико-технологических задач;
- самооценка объекта проектирования по отношению к цели и предъявляемому к проектному изделию перечню требований;

- самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности; оформление проектной документации.

Раздел "Кулинария"

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел "Создание изделий из текстильных материалов"

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел "Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности"

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту

изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел "Современное производство и профессиональное самоопределение"

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью региональном рынке труда

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

2. Тематический план 5-8 классы

Разделы программы	Количество часов по классам				Воспитательные задачи
	5	6	7	8	
Технология домашнего хозяйства	2	3	4	4	Создание условий для развития ценностных отношений к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда. Создание условий для развития ценностных отношений к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами по работе в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье.
Электротехника	1	-	2	10	Создание условий для развития ценностных отношений к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне.
Кулинария	14	14	12	-	Создание условий для развития ценностных отношений к здоровью как залогом долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир.
Создание изделий из текстильных	22	22	16	-	Создание условий для развития ценностных отношений к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни.

материалов					
Художественные ремёсла	8	8	10	-	Создание условий для развития ценностных отношений к своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать.
Семейная экономика	-	-	-	6	Создание условий для развития ценностных отношений к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами по работе в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье.
Современное производство и профессионально самоопределение	-	-	-	4	Создание условий для развития ценностных отношений к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне.
Технологии творческой и опытнической деятельности	21	21	24	8	Создание условий для развития ценностных отношений к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся личностям, отвечающим за свое собственное будущее.
Всего	68	68	68	34	