

АДМИНИСТРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ТОСНЕНСКИЙ РАЙОН ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Любанская средняя общеобразовательная школа имени А.Н. Радищева»

ПРИНЯТО на Педагогическом совете
Протокол № 10 от «30» августа 2018 г.

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
МКОУ «Любанская СОШ
им. А.Н. Радищева»
№ 229 от 30 августа 2018 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ТЕХНОЛОГИЯ»
5-8 КЛАСС

Учитель:
Гордейчик В.Н.

Пояснительная записка

Рабочая программа для 5-8 классов составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Технология. Технологии ведения дома. ФГОС Издательский центр «Вентана-Граф», 2016г.
- Авторской программы: Технология: программа: 5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница.- М.:Вентана-Граф, 2016 г. ФГОС
- учебного плана МКОУ «Любанская СОШ».
- Основной образовательной программы ООМКОУ «Любанская СОШ»
- учебников:

Сеница Н.В.Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Сеница,В.Д. Симоненко.- М.: Вентана –Граф,2016

Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Сеница,В.Д. Симоненко.-М.: Вентана –Граф,2016

Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко. -М.: Вентана –Граф,2016

Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Сеница,В.Д. Симоненко.-М.: Вентана –Граф,2016

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

-формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

-освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

-формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

-овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

-овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

-развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

-формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

-воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

-профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Обучение технологии предполагает широкое использование *межпредметных связей*. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, *информатикой* и *ИКТ*

при поиске информации, подготовке презентаций, *риторикой* при защите творческих проектов, *ОБЖ* при работе с источниками повышенной опасности.

Целевые установки для 5 класса: - воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

Целевые установки для 6 класса: - получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности; развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

Целевые установки для 7 класса: - освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

Целевые установки для 8 класса: - овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

Место предмета в учебном плане

В соответствии с учебным планом МКОУ «Любанская СОШ» на этапе основного общего образования для обязательного изучения предмета «Технология.» 5-8 классы должно отводиться 238 часов в том числе:

- в 5-7 классах на 68 часов в год (2 час в неделю);
- в 8 классах – 34 часа (1 час в неделю).

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

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

5 класс

Личностные результаты:

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты:

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

-рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со-
держание рабочей одежды.

-участие в оформлении класса, школы, озеленении пришкольного участка

В коммуникативной сфере:

-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

-формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и
возможностей будущих членов трудового коллектива

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора

-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности:
действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;

-овладение устной и письменной речью;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

В физиолого – психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и
выполнении операций с помощью машин и механизмов;

бкласс:

Личностные результаты:

-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной
технологической деятельности;

-выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения
текущих и перспективных потребностей;

-развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;

-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Метапредметные результаты:

-согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее
участниками;

-объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих
задач коллектива;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых
норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам!;

-диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и
показателям;

-обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых
технологических процессах;

-соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
производства;

-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного
труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

-осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;

-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;

-формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для
решения прикладных учебных задач;

В трудовой сфере:

-овладение методами проектно-исследовательской деятельности, решение творческих задач;

-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

-выбор средств и видов представления технической и технологической информации в
соответствии с коммуникативной задачей;

-подбор материалов с учетом характера и объекта труда;

в мотивационной сфере:

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других
участников познавательно-трудовой деятельности;

-формирование представлений о мире профессий

-оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

- осознание ответственности за качество результатов труда;
- в эстетической сфере:*
- овладение методами эстетического оформления изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- в коммуникативной сфере:*
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- презентация и защита проекта изделия
- в физиолого-психологической сфере:*
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности
- соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций

7 класс:

Личностные результаты:

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты:

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

В трудовой сфере:

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

-проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

В мотивационной сфере:

-формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;
-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
-овладение методами эстетического оформления изделия

В коммуникативной сфере:

-устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми;
-удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
-определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации; установление рабочих отношений в группе;
-отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы

В физиолого – психологической сфере:

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;
-достижение необходимой точности движений при выполнении операций

8 класс

Личностные результаты:

-становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;
-формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
-проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
-самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
-планирование образовательной и профессиональной карьеры;
-диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

Метапредметные результаты:

-самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
-алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
-комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
-выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
-формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
-использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
-согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

-осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование

целостного представления о техносфере,

-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

-овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

-примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

-применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

В трудовой сфере:

-планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

-овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

в мотивационной сфере:

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

-формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

-выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

в эстетической сфере:

-овладение методами дизайнерского проектирования изделий;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

-рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;

-художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

в коммуникативной сфере:

-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

-публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

-соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

Предполагаемые формы контроля: беседа, практикум, тесты, проектные задания, фронтальный опрос, опрос в парах.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите. Контроль формирования знаний осуществляется с помощью заданий в рабочей тетради. Входной контроль – тест, итоговый контроль – защита проекта, текущий – практические работы.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Направление «Технологии ведения дома»

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 в целях 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;

- 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 норм и стандартов, поиска новых технологических 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: построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться: 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.

Содержание программы

5 класс

Вводное занятие (2 ч)

Школьные учебные мастерские — правила внутреннего распорядка в мастерской. Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Демонстрация проектных изделий, изготовленных учащимися 5 класса в предшествующие годы. Распределение общественных обязанностей между учащимися.

Кулинария (14 ч)

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов

оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34ч)

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. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Конструирование швейных изделий

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскройки швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов и измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы

Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

История швейной машины. 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

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне»

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Технология ведения дома (6 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. 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. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Электротехнические работы.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Технология творческой и опытной деятельности (12 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. Тематика творческих проектов. Выбор обоснования проектов. Технология выполнения. Технологическая последовательность.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

6 класс
Вводное занятие 2ч

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Организация труда на рабочем месте. Рациональное размещение инструментов. Охрана окружающей среды. Экономное расходование всех видов ресурсов. Распределение общественных обязанностей между учениками. Демонстрация проектов, выполненных учащимися 6 класса в предшествующие годы.

Раздел «Технологии ведения дома» 4 ч

Тема «Интерьер жилого дома»

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Тема «Комнатные растения в интерьере»

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

Тема. Творческий проект

Работа над проектом

Раздел «Кулинария» 12 ч

Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»

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

Тема «Блюда из мяса»

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Тема «Блюда из птицы»

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

Тема «Заправочные супы»

значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Тема. Творческий проект

Работа над проектом

Раздел «Создание изделий из текстильных поделочных материалов» 18 ч

Тема «Свойства текстильных материалов»²

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема «Конструирование швейных изделий»

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Тема «Моделирование швейных изделий»

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою

Тема «Швейная машина»

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Тема «Технология изготовления швейных изделий»

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов под-кройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Тема.Творческий проект 2

Работа над проектом

Раздел «Художественные ремесла » 18 ч

Тема «Лоскутное шитье»

Приемы и технология. Композиционное и цветовое решение. Особенности изготовления. Виды и способы оформления

Тема «Вязание крючком»

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Тема «Вязание спицами»

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Тема.Творческий проект

Работа над проектом

Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности» 10 ч

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Раздел «Электротехнические работы» 4 ч

Общие понятие об электрическом токе. Чтение схем. Правила электробезопасности. Подключение проводов к вилке

7 класс

Вводное занятие 2 ч

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Организация труда на рабочем месте и в мастерской. Правила безопасного труда. Распределение общественных обязанностей между учениками. Ознакомление с основными разделами программ обучения. Выполнение комплексных проектов. Демонстрация проектов, выполненных учащимися 7 класса в предшествующие годы.

Раздел «Технология ведения дома» 4 ч

Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

Тема «Гигиена жилища»

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

Тема. Творческий проект

Работа над проектом

Раздел «Электротехника» 6 ч

Тема «Бытовые электроприборы»

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Раздел «Кулинария» 12 ч

Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Тема «Изделия из жидкого теста» (объединена с темой «Виды теста и выпечки»)

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

«Виды теста и выпечки»

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

Тема «Сладости, десерты, напитки»

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

«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»(объединена с темой «Сладости, десерты, напитки»)

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Тема творческий проект

Работа над проектом

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 22 ч

Тема «Свойства текстильных материалов»

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

«Конструирование швейных изделий» (тема объединена с темой «Свойства текстильных материалов»)

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

Тема «Моделирование швейных изделий»

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Тема «Швейная машина»

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

Тема «Технология изготовления швейных изделий»

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажнотепловая обработка изделия.

Тема. Творческий проект

Работа над проектом

Раздел «Художественные ремёсла» 12 ч

Тема «Вышивание»

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

Тема «Вязание крючком»

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Тема. Творческий проект

Работа над проектом

Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10 ч

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка

8 класс

Вводное занятие 1 ч

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Основные разделы и темы, по которым учащиеся будут выполнять проекты: электротехнические работы, технология ведения домашнего хозяйства, современное производство и профессиональное образование. Формы презентации проектов.

Раздел «Технологии ведения дома» 7 ч

Тема «Введение в домашнюю экономику»

Характеристика основных элементов домашней экономики

Тема «Бюджет семьи»

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

Раздел «Электротехнические работы» 4 ч

Тема «Бытовые электроприборы»

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

Тема «Электромонтажные и сборочные технологии»

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ, приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики»

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

Раздел «Современное производство и профессиональное образование» 4 ч

Тема «Сферы производства и разделение труда»

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

Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Тема. Творческий проект

Раздел «Художественные ремёсла» 2 ч

Тема «Ручная роспись тканей»

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

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 6 ч

Гильоширование. Декорирование изделий в технике декупаж

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10 ч**Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»**

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

Тематическое планирование

5 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
Вводное занятие 2 часа			
1.	Вводное занятие.	1	Содержание и задачи курса «Технология». Ознакомление с учебником «Технология» 5 класс. Ориентирование по разделам учебника.
2.	Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи	1	Изучение требований ПТБ, находить и представлять информацию по ТБ. Организовывать рабочее место. Осваивать безопасные приёмы работы с оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.
Кулинария 14 часов			
3	Санитария и гигиена.	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.
4	Требования к помещению кухни	1	Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Осваивать безопасные приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинным способами. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.
5	Физиология питания.	1	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.
6	Технология приготовления бутербродов	1	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.
7	Технология приготовления горячих напитков	1	Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекаря.
8	Овощи в питании	1	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и
9	Приготовление блюд из овощей	1	

			недостатки различных способов тепловой обработки овощей
10	Технология приготовления блюд из фруктов	1	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определять доброкачественность фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку фруктов. Технология приготовления салата из фруктов. Украшение готовых блюд.
11	Блюда из яиц.	1	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
12	Технология приготовления блюд из яиц	1	
13	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	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. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.
14	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
15	Сервировка стола.	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.
16	Приготовление завтрака	1	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 34 час.			
17	Виды росписи по ткани	1	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять швейные изделия в технике холодного батика. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Посещать музей. Находить информацию и проводить сравнительный анализ технологически свойств материалов и их применение. Рационально использовать учебную и технологическую информацию. Организация рабочего места с учетом требований эргономики. Уметь использовать приемы работы с пластмассой и дополнительными материалами.
18	Холодный батик	1	
19	Материалы и красители.	1	Уметь выполнять работы в соответствии с технологической картой. Сборка деталей и последующий контроль на прочность и эстетичность соединения. Оформление готового изделия. Осуществление контроля
20	Технология выполнения изделия в технике «батик».	1	
21	Ассортимент вторичного сырья из пластмассы.	1	Уметь выполнять работы в соответствии с технологической картой. Сборка деталей и последующий контроль на прочность и эстетичность соединения. Оформление готового изделия. Осуществление контроля
22	Материалы и инструменты	1	
23	Технология изготовления выбранного изделия	1	Уметь выполнять работы в соответствии с технологической картой. Сборка деталей и последующий контроль на прочность и эстетичность соединения. Оформление готового изделия. Осуществление контроля
24	Технология изготовления выбранного изделия	1	

25	Технология изготовления выбранного изделия	1	качества изготавливаемого изделия Выполнять работы в соответствии с технологической картой Осуществление контроля качества изготавливаемого изделия
26	Сборка и оформление изделия	1	Уметь контролировать последовательность сборки деталей изделия и последующий контроль на прочность и эстетичность соединения. Оформление готового изделия. Осуществление контроля качества изготавливаемого изделия
27	Сборка и оформление изделия	1	Сборка деталей и последующий контроль на прочность и эстетичность соединения. Оформление готового изделия. Осуществление контроля качества изготавливаемого изделия
28	Классификация волокон.	1	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований
29	Общие понятия о пряже и процессе прядения	1	
30	Виды древесных пород, строение древесины.	1	Распознавать материалы по внешнему виду. Читать и оформлять графическую документацию. Составлять последовательность выполнения работ. Организовывать рабочее место. Выполнять измерения. Выполнять упражнения с ручными инструментами. Соблюдать правила безопасности труда Читать и оформлять графическую документацию. Составлять последовательность выполнения работ.
31	Классификация древесины	1	
32	Графическое изображение деталей и изделий	1	
33	Виды швейных машин.	1	Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней, Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладеть безопасными приёмами труда
34	Устройство и принцип действия бытовой швейной машины	1	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Овладеть безопасными приёмами труда
35	Подготовка машины к работе.	1	
36	Правила и приемы работы на швейной машине	1	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладеть безопасными приёмами труда
37	Последовательность выполнения машинной строчки.	1	
38	Технология выполнения соединительных машинных швов	1	Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой.
39	Технология выполнения краевых швов	1	

			Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Чистить и смазывать швейную машину. Обрабатывать срезы ткани на запрошенной краеобметочной машине. Владеть безопасными приемами труда
40	Терминология ВТО и правила ТБ.	1	Находить информацию и проводить сравнительный анализ работ. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом
41	Классификация одежды	1	Находить информацию и проводить сравнительный анализ различных видов одежды. Классифицировать виды одежды в зависимости от их назначения
42	Правила снятия мерок и их обозначение	1	Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие.
43	Правила работы с готовыми выкройками.	1	Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения)
44	Технология изготовления рабочей одежды	1	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою
45	Обработка карманов. Соединение их с фартуком	1	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов
46	Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука	1	Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий
47	Обработка пояса и соединение его с фартуком	1	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Владеть безопасными приемами труда.
48	Технология соединения деталей	1	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом
49	Влажно-тепловая обработка изделия.	1	Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки
50	Окончательная отделка изделия	1	Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Стачивать детали и выполнять отделочные работы.
Технологии ведения дома – 4 час			
51	Эстетика и экология жилища	1	Оценивать микроклимат в доме. Проводить диагностику места положения скрытой электропроводки. Разрабатывать план размещения осветительных приборов. Подбирать параметры бытовой техники по рекламным проспектам. Разрабатывать варианты размещения бытовых приборов
52	Интерьер жилых помещений	1	Находить и представлять информацию по истории

	и их комфортность		интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.
53	Технологии ухода за жилым помещением	1	Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой. Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.
54	Уход за одеждой и обувью	1	Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий. Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере. Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты
Электротехнические работы -2 часа			
55	Электромонтажные работы	1	Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов. Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
56	Приёмы монтажа установочных изделий	1	
Технологии творческой и опытнической деятельности – 12 часов			
57	Цель и задачи проектной деятельности.	1	Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Определять этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Составление плана работы. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Изучать этапы выполнения проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий. Конструировать и выполнять дизайн-проектирование с применением ЭВМ. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Подготавливать документацию на ЭВМ
58	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	1	
59	Выбор и обоснование проекта.	1	
60	Выбор оптимальной технологии выполнения проекта.	1	
61	Составление технологической последовательности изготовления изделия	1	
62	Технологический этап выполнения творческого проекта	1	
63	Технологический этап выполнения творческого проекта	1	
64	Конструирование, моделирование, изготовление изделия	1	Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий. Конструировать и выполнять дизайн-проектирование с применением ЭВМ. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Под-

			готовавливать документацию на ЭВМ
65	Конструирование, моделирование, изготовление изделия	1	Конструировать и выполнять дизайн-проектирование с применением ЭВМ. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Подготавливать документацию на ЭВМ Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать тебхнологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий осуществлять презентацию, экономическую оценку проекта, дать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать варианты рекламы для продукта труда Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
66	Конструирование, моделирование, изготовление изделия	1	
67	Рекламный проспект проекта	1	
68	Защита творческого проекта	1	

6 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
Раздел «Введение» - 2 часа			
1.	Вводное занятие.	1	Содержание и задачи курса «Технология». Ознакомление с учебником "Технология" 6 класс. Ориентирование по разделам учебника.
2	Инструктаж по ПБТ		Изучение требований ПТБ, находить и представлять информацию по ТБ. Организовывать рабочее место Осваивать безопасные приёмы работы с оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью
Раздел «Технологии ведения дома» - 4 час			
2	Интерьер и планировка жилого дома	1	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
3	Комнатные растения в интерьере квартиры	1	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник
4	Гигиена жилища	1	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.
5	Современные средства ухода за одеждой и обувью	1	Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.
Раздел «Кулинария» -12 часов			
6	Физиология питания	1	Определять качество молока органолептическими и лабораторными методами. Готовить молочный суп или молочную кашу. Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд
7	Технология приготовления блюд из молока	1	
8	Рыба и морепродукты	1	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
9	Технология приготовления блюд из рыбы	1	
10	Технология первичной обработки мяса	1	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для

11	Технология приготовления блюд из мяса	1	механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
12	Технология приготовления блюд из птицы	1	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
13	Технология приготовления первых блюд	1	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп.
14	Технология приготовления первых блюд	1	Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
15	Сервировка стола к обеду. Этикет	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
16	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
17	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1	
18	Текстильные материалы из химических волокон	1	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований.
19	Свойства текстильных материалов из химических волокон	1	
20	Устройство и установка машинной иглы.	1	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе.
21	Дефекты машинной строчки их устранение	1	Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять
22	Приспособления к швейной машине	1	
23	Виды машинных операций	1	

			информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
24	Технология выполнения машинных швов	1	Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.
25	Технология выполнения соединительных и краевых швов.	1	Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения. Овладеть безопасными приемами труда
26	Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде	1	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к одежде. Ткани и виды отделок для одежды.
27	Натуральные волокна животного происхождения	1	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.
28	Характеристика свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей	1	Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
29	Пиломатериалы. Пороки древесины	1	Распознавать материалы по внешнему виду. Читать и оформлять графическую документацию.
30	Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины	1	Составлять последовательность выполнения работ. Организовывать рабочее место. Выполнять измерения. Выполнять упражнения с ручными инструментами. Соблюдать правила безопасности труда
31	Технические условия на выполнения машинных швов	1	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.
32	Технические условия на выполнения машинных швов	1	Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.
33	Неполадки в работе швейной машины	1	Определять неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Знать правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной.
34	Уход за швейной машиной	1	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
35	Условные и графические обозначения на кинематических схемах	1	
Художественные ремесла –17 час			
36	Лоскутное шитье	1	Изучать различные виды техники лоскутного шитья.
37	Приёмы и технология лоскутного шитья.	1	Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.
38	Композиционное и цветовое решение в лоскутном шитье	1	Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.
39	Композиционное и цветовое решение в лоскутном шитье	1	
40	Особенности выполнения лоскутного шитья в технике из полос	1	
41	Особенности выполнения	1	Выполнять орнаменты с помощью графического

	лоскутного шитья в технике из полос		редактора компьютера. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам
42	Виды и способы оформления готового изделия	1	
43	Виды и способы оформления готового изделия	1	
44	Использование вторичного сырья в быту	1	Распознавать виды материалов. Оценивать их технологические возможности. Читать техническую документацию. Составлять и выполнять по нормативам последовательность операций. Выполнять действия на основе технологической документации. Контролировать качество результатов деятельности. Выявлять дефекты и устранять их. Оформлять и представлять презентацию результатов труда. Соблюдать правила безопасности труда. Оценивать экологическую безопасность
45	Использование вторичного сырья в быту	1	
46	Технологии обработки вторичного сырья	1	
47	Технологии обработки вторичного сырья		
48	Технология изготовления выбранного изделия	1	
49	Технология изготовления выбранного изделия	1	
50	Материалы и инструменты для вязания	1	
51	Основные виды петель при вязании крючком		Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
52	Технология вязания лицевых и изнаночных петель	1	
53	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1	
54	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	1	
Раздел «Электротехнические работы»- 4 час			
55	Общие понятия об электрическом токе	1	Читать схемы. Собирать электрические цепи по схемам. Контролировать работу цепи. Тренироваться в использовании инструментов и приспособлений. Владеть умениями по выполнению технологических операций. Проектировать и изготавливать электрифицированные установки. Контролировать результаты труда. Выполнять правила безопасности труда и электробезопасности
56	Правила электробезопасности при выполнении электротехнических работ	1	
57	Чтение схем электрических цепей, включающих электромагнитные устройства	1	
58	Подключение проводов к вилке	1	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 10 час			
59	Цель и задачи проектной деятельности.	1	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
60	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	1	
61	Выбор и обоснование проекта.	1	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия

62	Выбор оптимальной технологии выполнения проекта.	1	<p>в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декоративными растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготавливать сувенир в технике художественной росписи ткани. Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготавливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
63	Составление технологической последовательности изготовления изделия	1	
64	Конструирование, моделирование, изготовление изделия	1	
65	Конструирование, моделирование, изготовление изделия	1	
66	Рекламный проспект проекта	1	
67	Защита творческого проекта	1	
68	Защита творческого проекта		

7 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
Вводное занятие - 2 час			
1.	Вводное занятие.	1	Содержание и задачи курса «Технология». Ознакомление с учебником "Технология" 7 класс. Ориентирование по разделам учебника.
2	Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи	1	Изучение требований ПТБ, находить и представлять информацию по ТБ. Организовывать рабочее место Осваивать безопасные приёмы работы с оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью
Кулинария – 12 час.			
3	Физиология питания.		Изучать основы физиологии питания человека.
4	Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты		Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях
5	Мучные изделия.		Анализировать рецептуру и кулинарное использование различных видов теста. Выполнять механическую кулинарную обработку муки.
6	Виды теста.		
7	Изделия из пресного теста		
8	Технологии приготовления пресного теста для различных изделий		Изготавливать тесто и начинку для пельменей или вареников. Готовить вареники с начинкой. Готовить тесто для блинов. Выпекать блины. Готовить пресное слоеное тесто. Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста. Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями. Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.
9	Изделия из бисквитного теста		
10	Технологии приготовления бисквитного теста		
11	Изделия из песочного теста		
12	Технологии приготовления песочного теста		
13	Заготовка продуктов		
14	Заготовка сушеных фруктов в домашних условиях		Сервировать стол и дегустировать готовые блюда Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Составлять рецептурный альбом блюд из теста
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов -24 час.			
15	История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика		Распознавать виды материалов. Оценивать их технологические возможности. Читать техническую документацию. Определять последовательность изготовления детали и изделия по технической документации. Выполнять действия на основе технологической документации. Контролировать качество результатов деятельности. Выявлять дефекты и устранять их. Оформлять и представлять презентацию результатов труда. Соблюдать правила безопасности труда. Оценивать экологическую безопасность
16	Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия.		
17	Способы перевода рисунка на фольгу		
18	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия		
19	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия		
20	Оформление готового		

	изделия		
21	История развития техники плетения из тесьмы		
22	Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы.		
23	Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы.		
24	Изготовление изделия в технике плетения из тесьмы		
25	Изготовление изделия в технике плетения из тесьмы		
26	Художественное оформление изделия		
27	Художественное оформление изделия		
28	Классификация химических волокон		Составлять коллекции тканей из химических волокон. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию об ассортименте тканей. Оформлять результаты исследований
29	Характеристика тканей по назначению		
30	Конструкционные материалы.		Анализировать особенности различных видов декоративно-прикладного творчества. Формулировать техническое задание на изделие. Моделировать, макетировать, графически и документально оформлять проект. Выбирать материалы и средства для выполнения технологического процесса. Планировать технологические операции. Оптимизировать приемы выполнения работ. Соблюдать правила безопасности труда.
31	Классификация сталей.		
32	Свойства черных и цветных металлов		
33	Универсальные и специальные швейные машины		
34	Приспособления и их применение в швейной машине		
35	Механические и автоматические устройства		
36	Механические и автоматические устройства		
Технологии ведения дома-4 часа			
37	Экология жилища		Оценивать микроклимат в доме. Проводить диагностику места положения скрытой электропроводки. Разрабатывать план размещения осветительных приборов Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.
38	Современные системы фильтрации воды		
39	Роль комнатных растений в интерьере.		
40	Уход за растениями и их разновидности.		
Электротехнические работы (6 ч)			
41	Электроосветительные приборы		Исследовать схемы и цепи электроустановок. Проектировать и собирать модели реальных объектов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов и цепей. Исследовать характеристики источников света. Подбирать оборудование с учетом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок
42	Автоматические устройства		
43	Элементы автоматики и схемы их устройства		
44	Составление и чтение простейших схем автоматики		

45	Электроосветительные приборы		
46	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека		
Раздел «Художественные ремесла» - 12 часов			
47	Инструменты и материалы для вязания крючком		Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Выполнять эскизы вязаных и вышитых декоративных элементов для платьев. Подбирать материалы и инструменты для выполнения образцов.
48	Организация рабочего места		
49	Основные виды петель		
50	Основные виды петель		
51	Вязание полотна		
52	Изготовление образцов		
53	Вязание по кругу		
54	Изготовление образцов		
55	Вышивка крестом		
56	Вышивка крестом		
57	Вышивка лентами		
58	Вышивка лентами		
Технологии творческой и опытнической деятельности» - 10 часов			
59	Аналитический этап творческого проектирования		Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделий. Выбирать виды изделий. Конструировать и выполнять дизайн-проектирование с применением ЭВМ. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Подготавливать документацию на ЭВМ. Оценивать себестоимость изделия. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта
60	Основные требования к проектированию изделий.		
61	Принципы стандартизации изделий		
62	Технологический этап творческого проектирования		
63	Выбор оптимальной технологии выполнения проекта.		
64	Составление технологической последовательности изготовления изделия		
65	Элементы конструирования. Алгоритм решения изобретательских задач		
66	Контрольный этап творческого проектирования		
67	Экономические расчеты при выполнении проекта		
68	Защита творческого проекта		

8 класс

№	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
Вводное занятие 1 час			
1.	Вводное занятие.	1	Содержание и задачи курса «Технология». Ознакомление с учебником «Технология» 8 класс. Ориентирование по разделам учебника. Изучение требований ПТБ, находить и представлять информацию по ТБ. Организовывать рабочее место, осваивать безопасные приемы работы с оборудованием.
Раздел «Технологии ведения дома» - 7 час.			
2	Введение в домашнюю экономику	1	Определять цели и задачи домашней экономики. Составные части экономической функции семьи. Уровень благосостояния семьи. Предпринимательская деятельность и ее виды.
3	Бюджет семьи	1	Оценивать источники доходов семьи. Планировать расходы семьи. Минимизировать расходы в бюджете семьи. Анализировать и проверять качество и потребительские свойства товаров.
4	Потребности семьи. Личный бюджет школьника	1	
5	Бюджет семьи. Расходы семьи и их планирование	1	
6	Анализ потребительских качеств товаров и услуг	1	Усваивать и трактовать классификацию вещей с целью покупки.
7	Права потребителя и их защита	1	Усваивать и трактовать положения законодательства по правам потребителей. Проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
8	Экономика приусадебного участка	1	
Раздел «Электротехнические работы» - 4 час.			
9	Электричество в нашем доме	1	Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов и цепей. Исследовать характеристики источников света. Подбирать оборудование с учетом гигиенических и функциональных требований. Соблюдать правила безопасной эксплуатации электроустановок. Профессиональное самоопределение
10	Общие сведения об электротехнических устройствах	1	
11	Электрические источники света	1	
12	Бытовые электронагревательные приборы	1	
Раздел «Современное производство и профессиональное образование» - 4 час.			
13	Отрасли экономики. Классификация профессий	1	Анализировать структуру предприятия и профессионального деления работников
14	Сферы профессиональной деятельности человека	1	Исследовать деятельность производственного предприятия, фермы или предприятия сервиса. Оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям. Находить информацию и составлять базу данных о путях профессионального образования
15	Сферы производства и разделение труда	1	
16	Профессиональное образование и профессиональная карьера	1	Проводить диагностику и самодиагностику способностей, склонностей и качеств личности. Профессиональное самоопределение. Построение планов профессиональной карьеры
Раздел «Художественные ремесла» - 2 час.			
17	Ручная роспись тканей	1	Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. Посещать музеи
18	Технологии холодного батика	1	
Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» - 6 час.			
19	Гильоширование	1	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-

20	Технология выполнения работ в технике «гильоширование»	1	прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсуждении творческих работ
21	Технология выполнения работ в технике «гильоширование»	1	
22	Декорирование изделий в технике «декупаж»	1	
23	Технология выполнения работ в технике «декупаж»	1	
24	Окончательная отделка изделий	1	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 10 час.			
25	Технология проектирования и создания материальных объектов	1	Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Находить необходимую информацию в печатных изданиях и Интернете. Осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделий. Выбирать виды изделий. Конструировать и выполнять дизайн-проектирование с применением ЭВМ. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Моделировать, макетировать, графически и документально оформлять проект. Выбирать материалы и средства для выполнения технологического процесса. Планировать технологические операции. Оптимизировать приемы выполнения работ. Соблюдать правила безопасности
26	Технология проектирования и создания материальных объектов	1	
27	Аналитический этап творческого проектирования	1	
28	Технологический этап творческого проектирования	1	
29	Исследование проекта и его реконструкция	1	
30	Выбор оптимальной технологии выполнения проекта	1	
31	Составление технологической последовательности изготовления изделия	1	
32	Контрольный этап творческого проектирования	1	
33	Экономическое и экологическое обоснование проекта	1	
34	Защита творческого проекта	1	
			Подготавливать документацию на ЭВМ. Оценивать себестоимость изделия Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта