


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ
ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 ИМЕНИ ГЕРОЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ЗЕЛЕНОВА Е.А. п.г.т. СМЫШЛЯЕВКА МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА ВОЛЖСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

(ГБОУ ООШ№2 пгт Смышляевка)

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР

 Е. А. Левинкова

« 27 » 08 20 18 г.

«Утверждаю»

И.о.директора  Ю.А.Лоцманова

Приказ № ⁴³⁻⁰¹² от « 31 » 08 2018г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

5-8 классы

Учитель: Волчкова Ольга Павловна

Рассмотрена на заседании методического объединения

Протокол № 2 от « 24 » 08 2018 г.

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практике; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможности членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технологи» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнения различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- 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 других базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок выполняемых технологических процессов;
- 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;
- формирование и развитие экологического мышления; умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере

- осознание роли сущности технологической культуре и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, природных объектов; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации ИКТ в современном производстве; рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладения средствами и формами графического отображения объектов; методами чтения технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда;

в трудовой сфере

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований 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, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;

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

- формирование представлений о мире профессий;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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 учетом 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;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятность рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка; стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере

- практическое освоение умений устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

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

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; публичная 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; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

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

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Рабочая программа составлена с учётом психолого-педагогических особенностей развития детей данного возраста, гендерной специфики учащихся класса. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые проекты. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

В результате обучения обучающиеся овладеют:

• умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

• навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

познакомиться:

• с основными технологическими понятиями и характеристиками;

• назначением и технологическими свойствами материалов;

• назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

• видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

• профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

• значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

• рационально организовывать рабочее место;

• находить необходимую информацию в различных источниках;

• выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

• конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

• проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

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

- для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

При изучении предмета «Технология» в 6 классе используются связи данной дисциплины с другими предметами учебного плана:

- с алгеброй и геометрией – при проведении расчетных операций и графических построений;
- биологией – при изучении раздела «Кулинария»;
- физикой – при изучении свойств материалов;
- историей и изобразительным искусством – при освоении технологий художественно-прикладной обработки материалов;
- информатикой – при использовании возможностей компьютера, в процессе работы в Интернете;
- ОБЖ – при освоении правил санитарии и гигиены, безопасных приемов труда.

Предполагаемые 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;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. *Выпускник получит возможность научиться:*

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

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить
- пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- *Выпускник получит возможность научиться:*
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных 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 « Декоративно-прикладное творчество. Художественные ремесла»

.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.

Учащиеся должны знать/понимать:

- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- Основы проектирования
- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
- Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов: крест, набор, роспись, счетная гладь
- Правила ухода за готовой вышивкой
- элементы материаловедения, виды волокон, их свойства; - Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи,

нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

- элементы машиноведения, принцип работы швейной ручной машины;
- Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- основы конструирования фартука;
- Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- Понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- основы кулинарии, физиологии питания;
- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

Учащиеся должны уметь:

- Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
- При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
- Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- выполнять элементарные операции на ручной швейной машине;
- Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; - проводить технологическую обработку узлов и деталей фартука;
- вносить модельные линии в конструкцию фартука;
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета

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

- обслуживания себя и членов своей семьи;
- планирования учебной деятельности, формирования здорового образа жизни.

Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (вводная часть-2 часа)

Тема «**Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.**(2ч)**Понятие о творческой проектной деятельности**» индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. 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.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства». Запуск творческого проекта «**Планирование кухни-столовой**»

Тема «**Интерьер кухни, столовой. Эскиз кухни-столовой**»(2 ч)

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Тема «**Бытовые электрические приборы**» (1 ч)

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

Тема «**Творческий проект «Планирование кухни-столовой» Защита проекта.**(2ч)

Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы. Доклад.

Раздел «Кулинария». «**Исследовательская и созидательная деятельность**»(14ч)

Запуск творческого проекта №2 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Тема «**Санитария и гигиена на кухне**», «**Физиология питания**» (2 ч)

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества.

Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида.

Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Тема «**Бутерброды и горячие напитки**» (2 ч)

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и

виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд.

Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема «Блюда из яиц» (2 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. подача готовых блюд.

Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Тема « Обработка проектного материала» (1ч)

Изготавливать изделия с использованием различных технологий обработки материалов. Включение учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда.

Тема «Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»(1ч)

Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы. Доклад.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» «Исследовательская и созидательная деятельность» (30 ч)

Тема « Производство текстильных материалов. Волокна растительного происхождения» (3 ч)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Тема « Текстильные материалы и их свойства» (3 часа)

Общие свойства текстильных материалов:

физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Тема « Конструирование швейных изделий. Изготовление выкроек» (4 ч)

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Тема «Швейные ручные работы»(2ч.)

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.

Тема «Швейная машина» (2 ч)

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Тема «Основные операции при машинной обработке изделия» (2 часа)

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Тема « Влажно-тепловая обработка ткани» (2ч.)

Оборудование для влажно-тепловой

обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Тема «Технология изготовления швейных изделий. Пошив фартука.» (2 ч)

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение

срезом от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука.

Тема « **Технология обработки нижней части фартука** » (2ч)

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке)

Тема « **Технология изготовления карманов** » (2ч)

Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве.). Обработка накладных карманов.

Тема « **Технология соединения карманов с нижней частью фартука** » (2ч)

Изучение технологии соединения отдельных элементов на готовое изделие.

Тема « **Изготовление нагрудника с бретелями** ». (2ч)

Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве.).

Тема « **Монтаж фартука** » (2ч)

Соединение всех деталей фартука в единое изделие. Обработка швов.

Тема « **Обработка проектного материала** » (2ч)

Изготавливать изделия с использованием различных технологий обработки материалов. Включение учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда.

Тема « **Защита проекта « Фартук для работы на кухне» (1ч)**

Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы. Доклад.

Раздел «Художественные ремёсла» «Исследовательская и созидательная деятельность» (13 ч)

Тема «**Декоративно-прикладное искусство**» (2 ч)

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Тема «**Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**» (1 ч)

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Тема « **Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте** » (2ч)

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Тема « **Технология изготовления лоскутного изделия** » (4 ч)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.

Тема «**Технология соединения деталей лоскутного изделия**» (2ч)

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

Тема «**Обработка проектного материала**»(1ч)

Изготавливать изделия с использованием различных технологий обработки материалов. Включение учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда.

Тема « **Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»** (1ч)

Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы. Доклад.

Тема **Итоговое занятие « Мои успехи в освоении технологии»** (1ч)

6 КЛАСС

Технология. Технология ведения дома.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства». (4 ч)

Тема «**Интерьер жилого дома**» (2 ч)

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**» (2 ч)

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

Раздел «Кулинария». «Исследовательская и созидательная деятельность». Запуск творческого проекта №1 « Приготовление воскресного семейного обеда» 17 ч.

)
Тема «**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов**» (2ч)

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 доброкачества 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 рыбы и морепродуктов**» (2ч)

Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.

Маркировка консервов. Признаки доброкачества рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Тема «**Блюда из мяса**» (2 ч)

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества 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 мяса и мясных продуктов**» (2 ч)

Виды мясных продуктов. Способ их приготовления. Определения качества готового изделия.

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Тема «**Блюда из птицы**» (2 ч)

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**» (2ч)

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**» (2 ч)

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 «**Обработка проектного материала**»(2ч)

Изготавливать изделия с использованием различных технологий обработки материалов. Включение учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда.

Тема « **Защита проекта « Приготовление воскресного семейного обеда» (1ч)**

Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы. Доклад.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» «Исследовательская и созидательная деятельность». Запуск творческого проекта №2« Наряд для семейного обеда» (32ч)

Тема « **Виды и свойства текстильных материалов**» (3 ч)

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

Тема «**Швейная машина**» (1 ч)

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. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Тема « **Уход за швейной машиной. Техника безопасности при работе на швейной машине**».(1ч)

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

Тема «**Приспособления к швейной машине**»(1ч)

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы

Тема «**Конструирование швейных изделий**» (3 ч)

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 плечевой одежды**» (2 ч)

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 « **Раскрой плечевой одежды**» (2 ч)

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на

ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя.

Правила безопасной работы иглами и булавами.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных

стежков. 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).

Тема « **Технология дублирования деталей**» (1ч)

Понятие о дублировании деталей кроя.

Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Тема « **Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей**».(2ч)

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. . Обработка припусков шва перед вывёртыванием

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Тема « **Подготовка изделия к примерки**» (2ч)

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Тема « **Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов**». (2ч)

Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов , нижних срезов рукавов.

Тема « **Технология обработки срезов подкройной обтачкой**». (2ч)

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.

Тема « **Обработка горловины и застёжки проектного изделия**» (1ч)

Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов.

Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом

Тема « **Технология обработки нижнего среза изделия**» (2ч)

Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Тема « **Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия**» (2ч)

Окончательная отделка изделия. Правила ВТО изделия.

Тема « **Обработка проектного материала**» (2ч)

Подготовить документацию к защите, провести самооценку результатов. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг, обдумать перспективы производств. Подведение итогов. Окончательная работа над проектом.

Тема «**Защита проекта « Наряд для семейного обеда**».(2ч)

Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы. Доклад. Защита проекта.

Раздел «**Художественные ремёсла**» « **Исследовательская и созидательная деятельность**».» « **Запуск творческого проекта « Вяжем аксессуары крючком**» (15ч)

Тема « **Материалы и инструменты для вязания крючком. Основные виды петель при вязании крючком**» (3ч)

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.

Тема «**Вязание полотна. Вязание по кругу**» (2 ч)

Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема « **Вязание изделия из столбиков без накида**» (2ч)

Кромочные,

лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

Тема « **Вязание проектного изделия крючком**».(1ч)

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями

Тема « **Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель**» (2ч)

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями.

Тема « **Создание схем для вязания. Разработка схемы жаккардового узора**». (1ч)

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Тема « **Вязание проектного изделия спицами**».(2ч)

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями.

Тема « **Обработка проектного материала**» (1 ч)

Подготовить документацию к защите, провести самооценку результатов. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг, обдумать перспективы производств. Подведение итогов. Окончательная работа над проектом.

Тема **Защита проекта « Вяжем аксессуары**»(1ч)

Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы. Доклад.

Практические работы.

7класс

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (5 ч)

Тема «**Вводный урок**»(1ч)

Тема «**Освещение жилого помещения**» (2 ч)

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп.

Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.

Тема «**Предметы искусства и коллекции в интерьере**» (1ч)

Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Тема «**Гигиена жилища**» . «**Бытовые электроприборы**» (1 ч)

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

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Современный multifunctional пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Раздел «Кулинария» (9 ч)

Тема «**Блюда из молока и кисломолочных продуктов**» (2 ч)

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**» (2ч)

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. Приготовление изделий из жидкого теста

Тема «**Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**» (2 ч)

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 «**Виды теста и выпечки**» (2ч)

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. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема «**Сладости, десерты, напитки**» (2 ч)

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

Тема «**Обработка проектного материала**» (1ч)

Подготовить документацию к защите, провести самооценку результатов. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг, обдумать перспективы производств. Подведение итогов. Окончательная работа над проектом.

Тема «**Защита проекта «Приготовление праздничного обеда»**»(1ч)

Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы. Доклад.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов. Исследовательская и созидательная деятельность. Запуск творческого проекта «Пошив праздничного наряда» (20 ч)

Тема « **Классификация текстильных волокон. Свойства шерстяных волокон**»(1 ч)

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.

Тема « **Свойства шёлковых волокон**»(1 ч)

.Виды и свойства шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Тема «**Конструирование поясной одежды. Снятие мерок с фигуры человека**» (2 ч)

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

Тема « **Построение чертежа. Построение выкройки в натуральную величину.**» (2 ч)

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 « **Моделирование швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою**» (2ч)

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками..

Тема « **Подготовка ткани к раскрою. Раскрой швейного изделия.**».(2ч)

Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СБ и из Интернета. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод

Тема «Окончательная обработка проектного изделия» (2ч)

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. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема «Обработка проектного материала» (1ч)

Подготовить документацию к защите, провести самооценку результатов. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг, обдумать перспективы производств. Подведение итогов. Окончательная работа над проектом.

Тема «Защита проекта «Пошив праздничного наряда»(1ч)

Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы. Доклад.

Раздел «Художественные ремёсла» (5 ч)

Тема «Ручная роспись тканей. Батик» (2 ч)

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.

Тема «Вышивка. Виды ручных стежков.» (1 ч)

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.

Тема « Вышивка атласными лентами».(1ч)

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 «Итоги освоения технологии»(1ч).

8 класс

Раздел Домашняя экономика и основы предпринимательства(10ч)

Тема «Семейная экономика» (1ч)

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

Тема « Предпринимательство в семье» (1ч)

Нравственные и деловые качества предпринимателя. Индивидуальное предприятие, кооперативная деятельность, акционерное общество. Производство товаров и услуг. Рассчитать прибыльное семейное дело.

Тема «Потребности семьи» (2ч)

Классификация потребностей. Таблица иерархия человеческих потребностей.Расчёт затрат на

приобретение срочных и необходимых вещей учащегося. Определение положительных и отрицательных качеств 2 х –3х приобретённых вещей.

Тема «**Информация о товарах**» (1)

Сертификат качества. Понятие о товарах. Производство товаров. Права потребителя. Реклама товара.

Тема «**Торговые символы, этикетки и штрих-код**» (1)

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

Расшифровка штрих кода.

Тема «**Бюджет семьи**» (2)

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

Практические работы. Описание ресурсов семьи, выявить возможности их увеличения.

Варианты объектов труда. Рассчитать бюджет семьи на месяц.

Тема «**Расходы на питание**» (2ч)

Правила, которые следует соблюдать при покупке. Планирование расходов на продукты питания.

Определить пути снижения затрат на питание.

Практические работы. Составление рационального меню.

Раздел Технология ведения приусадебного участка (10ч).

Тема «**Хозяйственные постройки и подсобные помещения**» (1ч)

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

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

Тема «**Экономика приусадебного участка**» (1ч)

Значение приусадебного участка. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства.

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

Тема «**Закладка овощей на хранение**» (1ч).

Понятия: ферменты, микробы. Способы хранения сельхоз продукции. Овощехранилища, ангары, склады и т. д. Начертить предполагаемый план помещения для хранения продукции.

Тема «**Подсчет себестоимости продукции**» (1ч).

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

Практические работы. Рассчитать прибыль, полученную при реализации выращенного товара.

Тема «**Способы уменьшения потерь продукции при хранении**» (1ч).

Основные теоретические сведения. Температура хранения, способы переработки овощей. Признаки порчи продуктов. Поддержание микроклимата.

Способы уменьшения потерь продукции при хранении. Профессии, связанные с выращиванием растений.

Раздел Исследовательский Проект. (10 часов)

Тема «**Выбор и обоснование проекта. Экономический расчёт**» (1ч).

Варианты тем:

«Бизнес план предпринимательской идеи», «Ландшафтный дизайн участка», «Проектирование и планировка дома», «Проектирование изделий для дома», и т. д.

Выбор и обоснование проекта. Экономический расчёт. Классификация проектов. План написания проекта. Работа над проектом. Работа с документацией проекта.

Тема «**Составление технологической документации**» (2ч).

Технологическая карта. Технический рисунок. Работа над проектом.

Варианты объектов труда. Работа с документацией проекта. Умение работать с дополнительной литературой. . Работа по оформлению проекта

Тема « **Работа над проектом**» (3ч)

Изготавливать изделия с использованием различных технологий обработки материалов. Включение учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда.

Тема «**Подведение итогов**» (2ч).

Подготовить документацию к защите, провести самооценку результатов. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг, обдумать перспективы производств. Подведение итогов. Окончательная работа над проектом.

Тема «**Защита проекта**» (1ч).

Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы. Доклад. Защита проекта.

Раздел Технология электротехнических работ (4ч).

Тема «**Элементарная база электротехники**» (1ч).

Основные теоретические сведения. Электрические приборы и электрические измерительные приборы. Электрический ток. Ознакомление с измерительными приборами.

Тема «**Монтаж электрической цепи. Правила безопасности при электротехнических работах**» (1ч)

Электромонтажные инструменты и материалы, их назначение. Виды соединения проводов. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей. Чтение и составление электрических схем.

Тема « **Бытовые нагревательные приборы и светильники**» (1ч).

Основные теоретические сведения. Устройство светильника, утюга, электрочайника и других бытовых приборов. Практические работы. Нарисовать электрическую схему утюга.

Тема « **Разработка плаката по электробезопасности**» (1ч).

Знание техники безопасности при работе с электроприборами. Разработать плакат «Электробезопасности в быту».

Раздел Культура строительства дома (5ч) .

Тема « **Как строят дом**» (1ч)

Основные теоретические сведения. Закладка дома. Понятия: фундамент, цоколь, откосы, обналичка, отмостка, стропила, лаги и т.д. Архитектурные элементы зданий.

Составление плана строительства дома.

Тема «**Технология установки врезного замка**» (1ч)

Последовательность установки замка. Работа с дополнительной литературой. Разборка замка.

Тема «**Ремонтные работы. Материалы для отделки дома и внутренних и отделочных работ**» (1ч)

Лакокрасочные материалы и их свойства. Технология штукатурных и малярных работ. Расчёт обоев на определённую квадратуру.

Тема «**Ручные инструменты**» (1ч).

Раскрыть термины эргономика, пиротехника, стойкость инструмента. Какие бывают инструменты по назначению. Работа с инструментами.

Тема «**Техника противопожарной и санитарной безопасности при строительстве дома. Безопасность ручных работ**» (1ч).

Техника противопожарной и санитарной безопасности при строительстве дома. Рассказать правила безопасной работы ручным инструментом.

Знать нормы по противопожарной и санитарной безопасности. Составить план расположения дома и построек в соответствии с нормами.

Календарно - тематическое планирование по технологии , 5 класс

№	Тема занятия	Количество часов	КЭС	КПУ	Дата планируемая	Дата фактическая
<i>Раздел I. Технология творческой и опытнической деятельности» (2 часа)</i>						
1.	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. Понятие о творческой проектной деятельности»	2 часа				
<i>Раздел № 2 Технологии домашнего хозяйства». Запуск творческого проекта « Планирование кухни-столовой»</i>						
2.	Интерьер кухни – столовой. Эскиз кухни-столовой.	1 час				
3.	Практическая работа №1 « Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.	1 час				
4.	Бытовые электрические приборы.	1 час				
5.	Практическая работа №2 « Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами.	1 час				
6.	Творческий проект « Планирование кухни-столовой» Защита проекта.	2 часа				
<i>Раздел №2 Кулинария.(14 часов) Исследовательская и созидательная деятельность.(2 часа) Запуск творческого проекта «Приготовление праздничного обеда» 16 часов</i>						
7.-8.	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	2 часа				
9.	Бутерброды. Горячие напитки.	1 час				

10.	Практическая работа №3 «Приготовление и оформление бутербродов и горячих напитков».	1 час				
11.	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.	1 час				
12.	Практическая работа №4 «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий».	1 час				
13.	Блюда из овощей и фруктов.	1 час				
14.	Практическая работа №5 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей»	1 час				
15.	Блюда из вареных овощей и фруктов.	1 час				
16.	Практическая работа №6 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей».	1 час				
17.	Блюда из яиц.	1 час				
18.	Практическая работа №7 «Приготовление и оформление блюда из яиц».	1 час				
19.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1 час				
20.	Практическая работа №8 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток».	1 час				
21.	Обработка проектного материала.	1 час				
22.	Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1 час				
Раздел № 3 Создание изделий из текстильных материалов. 20ч Исследовательская и созидательная деятельность. Запуск творческого проекта «Фартук для работы на кухне.» (12ч) 32 ч						
23-24.	Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения.	2 часа				

25.	Лабораторная работа № 1 «Определение направления долевой нити в ткани»	1 час				
26-27.	Текстильные материалы и их свойства.	2 часа				
28.	Лабораторная работа №2 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна»	1 час				
29-30.	Конструирование швейных изделий. Изготовление выкроек.	2 часа				
31.	Практическая работа № 9 «Изготовление выкроек. Раскладка выкроек. Раскрой швейного изделия»	1 час				
32.	Швейные ручные работы.	1 час				
33.	Практическая работа № 10 «Изготовление образцов ручных работ»	1 час				
34.	Швейная машина.	1 час				
35.	Лабораторная работа № 3 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	1 час				
36.	Основные операции при машинной обработке изделия.	1 час				
37.	Практическая работа № 11 «Изготовление образцов машинных работ»	1 час				
38.	Влажно-тепловая обработка ткани.	1 час				
39.	Практическая работа № 12 «Проведение влажно-тепловых работ»	1 час				
40.	Технология изготовления швейного изделия. Пошив фартука	1 час				

41.	Практическая работа №13 «Раскрой швейного изделия»	1 час				
42.	Технология обработки нижней части фартука.	1 час				
43.	Практическая работа №14 «Обработка нижней части фартука швом в подгибку»	1 час				
44.	Технология изготовления карманов.	1 час				
45.	Практическая работа № 15 «Изготовление и оформление карманов»	1 час				
46.	Технология соединения карманов с нижней частью фартука.	1 час				
47.	Практическая работа № 16 «Соединение карманов с нижней частью фартука»	1 час				
48.	Изготовление нагрудника с бретелями.	1 час				
49.	Практическая работа № 17 «Изготовление нагрудника с бретелями»	1 час				
50-51.	Монтаж фартука.	2 часа				
52-53.	Обработка проектного материала.	2 часа				
54.	Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	1 час				
Раздел «Художественные ремёсла» (8ч)+Исследовательская и созидательная деятельность» (6ч). Запуск творческого проекта « Лоскутное изделие для кухни- столовой».						
55-56.	Декоративно-прикладное искусство	2 час				
57.	Декоративно-прикладное искусство	1 час				
58.	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	1 час				

59.	Практическая работа № 18 «Создание орнамента. Цветовое решение».	1 час				
60.- 61.	Технология изготовления лоскутного изделия.	2 часа				
62.	Практическая работа №19 «Изготовление шаблонов из картона»	1 час				
63.	Технология соединения деталей изделия.	1 час				
64.	Практическая работа № 20 «Соединение деталей лоскутного изделия»	1 час				
65.-66.	Обработка проектного материала.	2 часа				
67.	Защита проекта « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1 час				
68.	Итоговое занятие « Мои успехи в освоении технологии».	1 час				
Всего 68 часов.						

Календарно - тематическое планирование по технологии , 6 класс

№	Тема занятия	Количество часов	КЭС	КПУ	Дата планируемая	Дата фактическая
<i>Раздел I. Технология домашнего хозяйства. (4 часа)</i>						
1.	Интерьер жилого дома.	1 час				
2.	Практическая работа №1 «Разработка плана жилого дома».	1 часа				
3.	Комнатные растения в интерьере	1 час				
4.	Практическая работа №2 «Перевалка комнатных растений. Уход за растениями».	1 час				
<i>Раздел №2 Кулинария.(14 часов) Исследовательская и созидательная деятельность.(2ч). Запуск творческого проекта «Приготовление воскресного семейного обеда» (1 час) 17 часов</i>						
5.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1 час				
6.	Практическая работа №3. «Приготовление блюда из рыбы»	1 час				
7.	Блюда из рыбы и морепродуктов.	1 час				
8.	Практическая работа №4. «Приготовление блюда из морепродуктов»	1 час				
9.	Блюда из мяса.	1 час				
10.	Практическая работа №5 «Приготовление блюда из мяса».	1 час				
11.	Блюда из мяса и мясных продуктов.	1 час				

12.	Практическая работа №6 « Приготовление блюда из мясных продуктов».	1 час				
13.	Блюда из мяса птицы.	1 час				
14.	Практическая работа №7 « Приготовление блюда из мяса птицы».	1 час				
15.	Заправочные супы.	1 час				
16.	Практическая работа №8 « Приготовление заправочного супа».	1 час				
17.	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	1 час				
18.	Практическая работа №9 « Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду».	1 час				
19-20.	Обработка проектного материала.	2 час				
21.	Защита проекта « Приготовление воскресного семейного обеда».	1 час				
<i>Раздел № 3</i> Создание изделий из текстильных материалов. (2ч.) Исследовательская и созидательная деятельность. (2 ч.) Запуск творческого проекта №2 «Наряд для семейного обеда» (2ч) 31 часа.						
22.-23.	Виды и свойства текстильных материалов.	2 часа				
24.	Лабораторная работа №1 « Изучение свойств материалов из химических волокон».	1 час				
25.	Швейная машина.	1 час				
26.	Уход за швейной машиной. Техника безопасности при работе на швейной машине.	1 час				
27.	Приспособления к швейной машине.	1 час				

28.-29-30.	Конструирование швейных изделий.	3 часа				
31.	Практическая работа №10 «Снятие мерок и построение чертежа изделия».	1 час				
32.	Моделирование плечевой одежды.	1 час				
33.	Практическая работа №11 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою».	1 час				
34.	Раскрой плечевой одежды.	1 час				
35.	Практическая работа №12 «Раскрой проектного изделия».	1 час				
36.	Технология дублирования деталей.	1 час				
37.	Технология выполнения операций ручных работ. Обработка мелких деталей.	1 час				
38.	Практическая работа №13 «Изготовление образцов ручных и машинных работ».	1 час				
39.	Подготовка изделия к примерки.	1 час				
40.	Практическая работа №14 «Проведение примерки проектного изделия».	1 час				
41.	Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.	1 час				
42.	Практическая работа №15 «Обработка шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов».	1 час				
43.	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	1 час				

44.	Практическая работа №16 «Обработки срезов подкройной обтачкой».	1 час				
45.	Технология обработки нижнего среза изделия.	1 час				
46.	Практическая работа №17 «Обработки нижнего среза изделия».	1 час				
47.	Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.	1 час				
48.	Практическая работа № 18 «Влажно-тепловая обработка изделия».	1 час				
49-50.	Обработка проектного материала.	2 часа				
51-52.	Защита проекта « Наряд для семейного обеда».	2 часа				
Раздел №4 «Художественные ремёсла» (13 ч) Исследовательская и созидательная деятельность. (1 ч.) Запуск творческого проекта №3 «Вяжем аксессуары» (1ч) 15 часов.						
53-54.	Материалы и инструменты для вязания крючком. Основные виды петель при вязании крючком	2 час				
55.	Практическая работа №19 « вязание цепочки из воздушных петель».	1 час				
56.	Вязание полотна. Вязание по кругу.	1 час				
57.	Практическая работа №20 « Выполнение плотного вязания по кругу».	1 час				
58.	Вязание изделия из столбиков без накида.	1 час				
59.	Практическая работа №21 « Вязание салфетки столбиком без накида».	1 час				
60.	Вязание проектного изделия крючком.	1 час				

61.	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	1 час				
62.	Практическая работа №21 «выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями».	1 час				
63.	Создание схем для вязания. Разработка схемы жаккардового узора.	1 час				
64.	Вязание проектного изделия спицами.	1 час				
65.	Практическая работа №22 «Изготовление проектного изделия».	1 час				
66.	Обработка проектного материала.	1 часа				
67.	Защита проекта «Вяжем аксессуары».	1 час				
68.	Итоги освоения технологии.	1 час				
Всего 68 часов.						

Календарно - тематическое планирование по технологии, 7 класс

№	Тема занятия	Количество часов	КЭС	КПУ	Дата планируемая	Дата фактическая
<i>Раздел I. Технология домашнего хозяйства. (5 часа)</i>						
1.	Вводный урок.	1 час				
2.-3.	Освещение жилого помещения	2 часа				
4.	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1 час				
5.	Гигиена жилища. Бытовые электроприборы.	1 час				
<i>Раздел №2 Кулинария.(9 часов) Исследовательская и созидательная деятельность. Запуск творческого проекта «Приготовление праздничного обеда» (2 часа) 11 часов</i>						
6.	Молоко и кисломолочные продукты	1 час				
7.	Практическая работа №1 «Приготовление блюда из молока»	1 час				
8.	Изделия из жидкого теста.	1 час				
9.	Практическая работа №2 «Приготовление блюда из жидкого теста»	1 час				
10.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1 час				
11.	Практическая работа №3 «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет».	1 час				

12.	Виды теста и выпечки	1 час				
13.	Сладости, десерты, напитки	1 час				
14.	Практическая работа №4 «приготовление десерта»	1 час				
15.	Обработка проектного материала	1 час				
16.	Защита проекта «Приготовление праздничного обеда»	1 час				
<u>Раздел № 3</u> Создание изделий из текстильных материалов. Исследовательская и созидательная деятельность. Запуск творческого проекта «Пошив праздничного наряда» 12 ч						
17.	Классификация текстильных волокон. Свойства шерстяных волокон.	1 час				
18.	Свойства шелковых волокон.	1 час				
19.	Конструирование поясной одежды. Снятие мерок с фигуры человека.	1 часа				
20.	Практическая работа №5 «Конструирование поясной одежды»	1 час				
21.	Построение чертежа изделия. Построение выкройки в натуральную величину.	1 час				
22.	Практическая работа №6 «Построение чертежа изделия. Построение выкройки в натуральную величину».	1 час				
23.	Моделирование швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою.	1 час				
24.	Практическая работа №5» Моделирование швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою».	1 час				
25.	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой швейного изделия.	1 час				

26.	Практическая работа №6 «Раскрой швейного изделия».	1 час				
27.- 28.	Окончательная обработка проектного изделия.	2 часа				
29.	Защита проекта «Пошив праздничного наряда».	1 час				
<i>Раздел №4 «Художественные ремёсла» (5 ч)</i>						
30-31.	Ручная роспись тканей. Батик	2 час				
32.	Вышивка. Виды ручных стежков.	1 час				
33.	Вышивка атласными лентами.	1 час				
34.	Итоги освоения технологии	1 час				
Всего 34 часа.						

Календарно - тематическое планирование по технологии, 8 класс

№	Тема занятия	Количество часов	КЭС	КПУ	Дата планируемая	Дата фактическая
<i>Раздел I. Домашняя экономика и основы предпринимательства. (4 часа)</i>						
1.	Семейная экономика	1 час				
2.	Предпринимательство в семье.	1 час				
3-4.	Потребности семьи.	2 час				
5.	Информация о товарах.	1 час				
6.	Торговые символы, этикетки и штрих-код.	1 час				
7-8.	Бюджет семьи.	2 часа				
9-10.	Расходы на питание.	2 часа				
<i>Раздел №2 Технология ведения приусадебного участка. (5 часов)</i>						
11.	Хоз. постройки и подсобные помещения	1 час				
12.	Экономика приусадебного участка	1 час				
13.	Закладка овощей на хранение.	1 час				
14.	Подсчет себе-стоимости продукции.	1 час				
15.	Способы уменьшения потерь продукции при хранении.	1 час				
<i>Раздел №3. Исследовательский Проект. (10 часов)</i>						

16.	Варианты тем: «Бизнес план предпринимательской идеи», «Ландшафтный дизайн участка», «Проектирование и планировка дома», «Проектирование изделий для дома», и т. д. Выбор и обоснование проекта. Экономический расчёт.	1 час				
17,18,19	Составление технологической документации	3 часа				
20,21,22.	Работа над проектом.	3 часа				
23-24.	Подведение итогов.	2 часа				
25.	Защита проекта	1 час				
Раздел №4. Технология электротехнических работ. (4 часа)						
26.	Элемен-тарная база Электро-техники.	1 час				
27.	Монтаж электри-ческой цепи. Правила безопасности при электро-технических работах.	1 час				
28.	Бытовые нагревательные приборы и светильники.	1 час				
29.	Разработка плаката по электробезопасности.	1 час				
Раздел №5. Культура строительства дома (4 часа)						
30.	Как строят дом.	1 час				
31.	Технология установки врезного замка	1 час				
32.	Ремонтные работы. Материалы для отделки дома и внутренних и отделочных работ.	1 час				
33.	Ручные инструменты	1 час				

34.	Техника противопожарной и санитарной безопасности при строительстве дома Безопасность ручных работ.	1 час				
Всего 34 часа.						