

МКОУ Сортавальского МР РК Вяртсильская СОШ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ТЕХНОЛОГИЯ

5-8 классы

2020-2024

(срок реализации программы)

автор программы

Кочкина Т.И.

пгт.Вяртсиля, 2020г.

Пояснительная записка

1. Рабочая программа предмета Технология для основного общего образования разработана на основе:
 1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29. 12. 2015г. №273 - ФЗ: (статьи 7, 9, 32).
 2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утвержденного приказом № 1897 от 17.12.2014г
 3. Фундаментальное ядро содержания начального общего и основного общего образования.
 4. Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.- М.: Просвещение, 2015.
 2. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". Постановление № 189 от 29.12.2014г.
 3. Примерных программ по учебным предметам. Технология. 5-8 классы: проект. – М.: Просвещение, 2014 . – (Стандарты второго поколения).
 4. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.
 5. Образовательной программы МКОУ СМР ВСШ
 6. Рабочая программа по курсу «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

УМК представлен пособиями:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 6-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с
2. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 5-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с
3. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 206 с.
4. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014, - 176 с
5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с
6. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2015 г.

1. Планируемые результаты

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

- *Выпускник получит возможность научиться:*
- *находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;*
- *читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;*
- *выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;*
- *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.*
- *грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;*
- *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;*
- *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.*

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп 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, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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 «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

Результаты освоения курса «Технология»

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- *проявления 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;*
- *овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;*
- *самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;*
- *планирование образовательной и профессиональной карьеры;*
- *бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;*
- *готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;*
- *проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.*

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- *алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;*
- *комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;*
- *проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;*
- *самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;*

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- 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;
- объективное оценивание вклада 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;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

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 объектов труда и выполнении работ;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- 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;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

2. Содержание учебного предмета

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для основной общеобразовательной школы.

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Технологии обработки конструкционных материалов» и «Создание изделий из текстильных материалов». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда. При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Содержание тем учебного предмета 5 класс (68 часов)

Вводное занятие (2 часа)

Теоретические сведения. Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка кабинета технологии. Санитарно-гигиенические требования. Общие правила техники безопасности.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 часа)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Прихватка», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

Контрольная работа по теме «ТБ и Творческий проект»

Раздел «Кулинария» (14 часов)

Тема 1. Санитария и гигиена

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Здоровое питание

Теоретические сведения. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей.

Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

Тема 5. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

Контрольная работа по разделу «Кулинария»

Раздел « Технологии домашнего хозяйства» (6 часов)

Тема 1. Интерьер жилого дома

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты

планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема практической работы

Планировка кухни.

Тема 2. Бытовые электроприборы на кухне

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

Лабораторно-практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Контрольная работа по разделу «Технологии домашнего хозяйства»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 часов)

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань. Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

Лабораторно-практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. 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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа:

Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 3. Швейная машина

Теоретические сведения. Классификация машин швейного производства.

Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. 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 портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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).

Темы лабораторно-практических работ: Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

Раздел «Художественные ремесла» 24 часа

Тема 4. Технология изготовления вязаных изделий крючком.

Тема 5. Технология изготовления вязаных изделий спицами.

Тема 6. Технология изготовления изделий в технике «ПЭЙЧВОРК».

Тема 7. Технология изготовления изделий в технике МАКРАМЕ.

Содержание тем учебного предмета 6 класс (68 часов)

Вводное занятие (2 часа)

Теоретические сведения. Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка кабинета технологии. Санитарно-гигиенические требования. Общие правила техники безопасности.

Практические работы. «Уборка овощей на пришкольном участке»

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 часа)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Подставка под горячее», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

Контрольная работа по разделу «ТБ и Технологии творческой и опытнической деятельности»

Раздел « Кулинария» (14 часов)

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. 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

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 3. Блюда из мяса

Теоретические сведения. 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

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы

Теоретические сведения. 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 лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда.

Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление окрошки.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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

Темы лабораторно-практических работ. Исследование состава обеда.

Контрольная работа по разделу «Кулинария»

Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства» (6 часов)

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. 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.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

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

Тема практической работы.

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Контрольная работа по разделу «Технологии ведения домашнего хозяйства»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18 часов)

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

Тема лабораторно-практической работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и

булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

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 (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов.

Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

Тема 5. Художественные ремёсла (16 часов)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания.

Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания 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.

Практические работы. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

Содержание тем учебного предмета 7 класс (68 часов)

Вводное занятие (2 часа)

Теоретические сведения. Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка кабинета технологии. Санитарно-гигиенические требования. Общие правила техники безопасности.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 часов)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак»,

«Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ»,

«Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка», «Приготовление сладкого стола».

Раздел «Кулинария» (16 часов)

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление блюд из творога.

Тема 2. Мучные изделия

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита.

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

Тема 3. Сладкие блюда

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология приготовления и подача к столу.

Темы лабораторно-практических работ: Запеченные яблоки.

Тема 4. Сервировка сладкого стола

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола

Контрольная работа по разделу «Кулинария»

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 часов)

Тема 1. Освещение жилого помещения

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Профессия электрик.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление схемы размещения коллекции фото.

Тема 3. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.

Темы лабораторно-практических работ: Генеральная уборка кабинета технологии.

Контрольная работа по разделу «Технологии домашнего хозяйства»

Раздел «Электротехника» (2 часа)

Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Темы лабораторно-практических работ: Декоративная рамка для фотографий.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 часов)

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Темы лабораторно-практических работ: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов

Теоретические сведения. Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

Тема 3. Художественные ремесла (22 часа)

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

Содержание тем учебного предмета 8 класс (35 часов)

Вводное занятие (1 час)

Теоретические сведения. Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка кабинета технологии. Санитарно-гигиенические требования. Общие правила техники безопасности.

Раздел «Семейная экономика» (8 часов)

Тема 1. Семья как экономическая ячейка общества

Теоретические сведения. Роль семьи в обществе. Функции семьи: воспитательная, коммуникативная, экономическая, стабилизирующая и регулирующая. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Потребительский портрет вещи. Затраты на приобретение товаров. Правила покупки. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Темы лабораторно-практических работ: Расчет затрат.

Тема 2. Информация о товарах

Теоретические сведения. Бюджет семьи. Информация о товарах. Источники информации. Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

Темы лабораторно-практических работ: Разработка этикетки.

Тема 3. Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Темы лабораторно-практических работ: Список расходов моей семьи.

Тема 4. Расходы на питание

Теоретические сведения. Пища. Рациональное питание. Режим питания. Правила составления меню, в зависимости от калорийности продуктов. Планирование расходов на питание.

Темы лабораторно-практических работ: Учет потребления продуктов питания.

Тема 5. Сбережения. Личный бюджет

Теорет. сведения. Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. Расходы: постоянные, переменные, непредвиденные. Варианты ведения учетной книги.

Темы лабораторно-практических работ: Учетная книга школьника.

Тема 6. Предпринимательство в семье

Теоретические сведения. Технология ведения бизнеса. Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Темы лабораторно-практических работ: Бизнес-план.

Тема 7. Экономика приусадебного участка

Теоретические сведения. Назначение приусадебного участка. Нормы потребления и средний урожай основных культур. Расчет прибыли приусадебного участка. Понятие себестоимость продукции, оптовые и розничные цены.

Темы лабораторно-практических работ: Расчет площади приусадебного участка.

Контрольная работа по разделу: «Семейная экономика»

Раздел «Технологии ведения дома» (6 часов)

Тема 1. Инженерные коммуникации в доме

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, энергоснабжения, теплоснабжения, канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Тема 2. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт

Теоретические сведения. Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

Темы лабораторно-практических работ: Диагностика и ремонт водопроводного крана.

Тема 3. Ремонт оконных блоков

Теоретические сведения. Способы ремонта оконных блоков. Элементы оконного блока. Инструменты, необходимые для ремонта.

Темы лабораторно-практических работ: Ремонт старого оконного блока.

Тема 4. Ремонт дверных блоков

Теоретические сведения. Состав дверного блока. Дверная коробка. Способы ремонта дверных блоков. Утепление дверей: поролоном, дермантином, штапиком.

Темы лабораторно-практических работ: Утепление двери.

Тема 5. Современный ручной электроинструмент

Теоретические сведения. Назначение электродрели, электрорубанка, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины, перфоратора, скобозабивателя, пистолета горячего воздуха и фрезера.

Темы лабораторно-практических работ: Изучение ручного электроинструмента.

Контрольная работа по разделу: «Технологии ведения дома»

Раздел «Электротехника» (6 часов)

Тема 1. Электротехнические работы

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов.

Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей.

Тема 2. Электротехнические устройства

Теоретические сведения. Организация рабочего места для электротехнических работ.

Правила безопасности при электротехнических работах. Виды электрических проводов.

Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение.

Электронагревательные элементы закрытого типа. Электронагревательные элементы открытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор.

Темы лабораторно-практических работ: Изучение домашнего электросчетчика в работе. Электрическая цепь с элементами управления и защиты. Изучение электромонтажного инструмента. Оконцевание медных одно- и многожильных проводов. Энергетический аудит школы.

Контрольная работа по разделу: «Электротехника»

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 часа)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы: Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

Контрольная работа по разделу: «Технологии творческой и опытнической деятельности»

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС

Количество часов в году: 68 часов

Количество часов в неделю: 2 часа

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Кол-во часов	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания	
Вводное занятие (2 часа)				
1-2	Вводный инструктаж по ТБ. Правила распорядка в кабинете технологии. План работы на учебный год.	2	1,3,5,6	
Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)				
3	Исследовательская и созидательная деятельность	1	5,6,7,8	
4-5	Этапы выполнения проекта (2ч)	2		
6	Контрольная работа по теме «ТБ и Творческий проект»	1		
Кулинария (14 часов)				
7-8	ТБ. Санитария и гигиена. Лабораторно-практическая работа «Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии».	2	1,2,3,7	
9-10	Здоровое питание. Лабораторно-практическая работа «Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов».	2		
11-12	Бутерброды и горячие напитки. Лабораторно-практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку».	2		
13-14	Блюда из овощей и фруктов. Лабораторно-практических работы на выбор «Приготовление фруктового салата». «Приготовление винегрета».	2		
15-16	Блюда из яиц. Лабораторно-практическая работа «Приготовление блюда из яиц».	2		
17-18	Сервировка стола к завтраку. Лабораторно-практическая работа «Оформление стола к завтраку».	2		
19	Контрольная работа по теме «Кулинария»	1		
20	Защита творческого проекта по разделу «Кулинария».	1		
Технологии домашнего хозяйства (6 часов)				
21-22	ТБ. Интерьер жилого дома. Практическая работа «Планировка кухни»	2		1,2,3,4,5,6,7,8
23-24	Бытовые электроприборы на кухне. Лабораторно-практическая работа «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне»	2		
25	Контрольная работа по разделу «Технологии домашнего хозяйства»	1		
26	Защита творческого проекта по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	1		
Создание изделий из текстильных материалов (16 часов)				
27-28	ТБ. Технология изготовления ткани. Лабораторно-практическая работа «Определение направления долевой нити в ткани». Текстильные материалы и их свойства. Лабораторно-практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».	2	1,2,3,4,5,6,7,8	
29-30	Конструирование швейных изделий. Практическая работа «Определение размеров и снятие мерок».	2		

31-32	Изготовление выкройки выбранного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам»	2	
33-34	Швейная машина. Лабораторно-практическая работа «Заправка верхней и нижней нитей». «Приемы работы на швейной машине». Неполадки в швейной машине. Лабораторно-практическая работа «Устранение неполадок в работе швейной машины». Машинные швы. Лабораторно-практическая работа «Изготовление образцов машинных работ».	2	
35-36	Раскрой швейного изделия. Лабораторно-практическая работа «Раскрой швейного изделия».	2	
37-38	Ручные швейные работы. Лабораторно-практическая работа «Изготовление образцов ручных работ».	2	
39-40	Последовательность изготовления изделия. Лабораторно-практическая работа «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя».	2	
41-42	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО. Лабораторно-практическая работа «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия».	2	
43	Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов »	1	
44	Защита творческого проекта «Создание изделий из текстильных материалов »	1	
«Художественные ремесла» (24 часа)			
	Технология изготовления вязаных изделий крючком. (6ч.)		
45-46	Практическая работа «Воздушная петля»	2	4,7,8
47-50	Запуск и защита творческого проекта «Оформление рамки»	4	
	Технология изготовления вязаных изделий спицами. (6ч.)		
51-52	Практическая работа «Набор петель и лицевая петля»	2	
53-56	Запуск и защита творческого проекта «Вязаная пинетка»	4	
	Технология изготовления изделий в технике «ПЭЙЧВОРК» (6ч.)		
57-62	Запуск и защита творческого проекта «Коврик из лоскутов ткани, применяя прямую машинную строчку и ручной шов «назад иголку» ».	6	
	Технология изготовления изделий в технике МАКРАМЕ (6ч.)		
63-64	Практическая работа «Закрепление нити и квадратный узел».	2	4,7,8
65-68	Запуск и защита творческого проекта «Сова»	4	
ИТОГО		68	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС

Количество часов в году: 68 часов

Количество часов в неделю: 2 часа

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Кол-во часов	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания
Вводное занятие (2 часа)			
1-2	Вводный инструктаж по ТБ. Правила распорядка в кабинете технологии. План работы на учебный год.	2	1,3,5,6
Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)			
3	Исследовательская и созидательная деятельность	1	5,6,7,8
4-5	Планировка жилого дома. <i>Практическая работа</i> «Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка».	2	
6	<i>Контрольная работа по разделу</i> «ТБ и Технологии творческой и опытнической деятельности»	1	
Кулинария (14 часов)			
7-8	ТБ. Блюда из круп и макаронных изделий	2	4,7,8
9-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	
11-14	Блюда из мяса и птицы	4	
15-16	Технология приготовления первых блюд (супов)	2	
17-18	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)	2	
19	<i>Контрольная работа по разделу</i> «Кулинария»	1	
20	<i>Защита творческого проекта по разделу</i> «Кулинария»	1	
Технологии ведения домашнего хозяйства (6 часов)			
21-22	ТБ. Интерьер жилого дома. <i>Практическая работа</i> «Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».	2	4,7,8
23-24	Комнатные растения в интерьере квартиры. <i>Практическая работа</i> «Размещение растений в интерьере своей комнаты».	2	
25	Технология выращивания комнатных растений. <i>Практическая работа</i> Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».	1	
26	<i>Контрольная работа по разделу</i> «Технологии ведения домашнего хозяйства »	1	
Создание изделий из текстильных материалов (18 часов)			
27-28	ТБ. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	2	4,7,8
29-30	Уход за швейной машиной. Дефекты машинной строчки.	2	
31-32	Виды машинных операций	2	

33-34	Конструирование швейных изделий	2	
35-36	Ручные работы	2	
37-38	Технология пошива подушки	2	4,7,8
39-40	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО	2	
41-42	Основы технологии вязания крючком. Вязание по кругу.	2	
43	Контрольная работа по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1	
44	Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1	
Художественные ремёсла (16 ч.)			
	Технология изготовления вязаных изделий крючком. (6ч.)		4,7,8
45-46	Практическая работа «Столбик без накида»	2	
47-50	Запуск и защита творческого проекта «Вязаная игрушка крючком»	4	
	Технология изготовления вязаных изделий спицами. (6ч.)		
51-52	Практическая работа «Изнаночная петля»	2	4,7,8
53-56	Запуск и защита творческого проекта «Теневой рисунок спицами»	4	
	Технология изготовления изделий в технике «ПЭЙЧВОРК» (6ч.)		
57-62	Запуск и защита творческого проекта «Коврик из лоскутов ткани, применяя прямую машинную строчку по кругу».		4,7,8
	Технология изготовления изделий в технике МАКРАМЕ (6ч.)		
63-64	Практическая работа «Витая цепочка».	2	4,7,8
65-68	Запуск и защита творческого проекта «Кашипо».	4	
ИТОГО		68	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС

Количество часов в году: 68 часов

Количество часов в неделю: 2 часа

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Кол-во часов	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок (2 часа)	2	1,3,5,6
Раздел «Кулинария» (16 часов)			
3-4	ТБ. Блюда из молока и молочных продуктов. <i>Пр/работа</i> «Приготовление блюд из творога».	2	4,7,8
5-6	Мучные изделия. <i>Пр/работа</i> «Приготовление изделий из пресного теста: блинчики».	2	
7-8	Мучные изделия. <i>Пр/работа</i> «Приготовление бисквита	2	
9-10	Мучные изделия. <i>Пр/работа</i> «Оладьи».	2	
11-12	Сладкие блюда. <i>Пр/работа</i> «Запеченные яблоки».	2	
13-14	Сервировка сладкого стола. <i>Пр/работа</i> «Сервировка сладкого стола».	2	
15-16	Приготовление сладкого стола. <i>Пр/работа</i> «Составление букета из конфет и печенья».	2	
17	<i>Защита творческого проекта по разделу</i> «Кулинария»	1	
18	<i>Контрольная работа по разделу</i> «Кулинария»	1	
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 часов)			
19-20	ТБ. Освещение жилого помещения. <i>Пр/работа</i> «Выполнение электронной презентации»	2	4,7,8
21-22	Предметы искусства и коллекции в интерьере. <i>Пр/работа</i> «Изготовление схемы размещения коллекции фото».	2	
23	Гигиена жилища. <i>Лабораторно-практическая работа:</i> Генеральная уборка кабинета технологии.	1	
24	<i>Контрольная работа по разделу</i> «Технологии домашнего хозяйства»	1	
Раздел «Электротехника» (2 часа)			
25-26	ТБ. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. <i>Пр/работа</i> «Декоративная рамка для фотографий».	2	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 часов)			
27-28	ТБ. Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. <i>Л.-пр/работа</i> «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».	2	4,7,8
29-30	Технология ручных работ. <i>Пр/работа</i> «Изготовление образцов ручных швов».	2	

31-32	Технология машинных работ. <i>Пр/работа</i> «Изготовление образцов машинных швов».	2	
33-34	Технология машинных работ. <i>Пр/работа</i> «Изготовление образцов машинных швов».	2	
35-36	Отделка швейных изделий вышивкой. <i>Пр/работа</i> «Выполнение образцов швов».	2	
37	Вышивание лентами. <i>Пр/работа</i> «Выполнение образца вышивки лентами».	1	
38	<i>Контрольная работа по разделу</i> «Создание изделий из текстильных материалов»	1	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 часов)			
39-40	Поисковый этап творческого проекта. <i>Л.-пр/работа</i> «Выбор и обосновании темы проекта».	2	4,7,8
41-42	Технологический этап творческого проекта. <i>Пр/работа</i> «Разработка технологической документации. Изготовление изделия».	6	
43-44	Заключительный этап творческого проекта. <i>Пр/работа</i> «Контроль качества. Реклама».	2	
45	<i>Защита творческого проекта</i>	1	
46	<i>Контрольная работа по разделу</i> «Технологии творческой и опытнической деятельности»	1	
Раздел «Художественные ремёсла» (22 часов)			
47-52	<i>Изготовление панно в технике МАКРАМЕ</i>	6	
53-58	<i>Изготовление рукавички на 5-ти спицах</i>	6	
59-66	<i>Изготовление игрушки крючком</i>	8	
67-68	<i>Портфолио «МОИ ДОСТИЖЕНИЯ В 7 классе»</i>	2	
Итого:		68	72

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
8 класс, 35 часов (1 час в неделю) 34 часа!!!!

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Кол-во часов	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания	
Введение (1 час)				
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	1	1,3,5,6	
Семейная экономика (8 часов)				
3	Семья как экономическая ячейка общества. <i>Пр/работа</i> «Расчет затрат»	1	1,2,3,5.6,7.	
4	Информация о товарах. <i>Пр/работа</i> «Разработка этикетки».	1		
5	Бюджет семьи. <i>Пр/работа</i> «Список расходов моей семьи».	1		
6	Расходы на питание. <i>Пр/работа</i> «Учет потребления продуктов питания».	1		
7	Сбережения. Личный бюджет. <i>Пр/работа</i> «Учетная книга школьника».	1		
8	Предпринимательство в семье. <i>Пр/работа</i> «Бизнес-план».	1		
9	Экономика приусадебного участка. <i>Пр/работа</i> «Расчет площади приусадебного участка».	1		
10	Контрольная работа по разделу: «Семейная экономика»	1		
Технологии ведения дома (6 часов)				
11	ТБ. Инженерные коммуникации в доме.	1		1,2,3,5.6,7.
12	Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. <i>Пр/работа</i> «Диагностика и ремонт водопроводного крана».	1		
13	Ремонт оконных блоков. <i>Пр/работа</i> «Ремонт старого оконного блока». Ремонт дверных блоков. <i>Пр/работа</i> «Ремонт двери».	1		
14	Утепление дверей и окон <i>Пр/работа</i> «Утепление двери».	1		
15	Современный ручной электроинструмент. <i>Пр/работа</i> «Изучение ручного электроинструмента».	1		
16	Контрольная работа по разделу: «Технологии ведения дома»	1		
Электротехника (6 часов)				
17	ТБ. Электрический ток и его использование. Принципиальные и монтажные электрические схемы. Потребители и источники электроэнергии.	1	1,2,3,5.6,7.	
18	Электроизмерительные приборы. <i>Пр/работа</i> «Изучение домашнего электросчетчика в работе».	1		
19	Правила безопасности на уроках электротехнологии. <i>Пр/работа</i> «Электрическая цепь с элементами управления и защиты».	1		
20	Электрические провода. <i>Пр/работа</i> «Изучение электромонтажного инструмента». Монтаж электрической	1		

	цепи. <i>Пр/работа</i> «Оконцевание медных одно- и многожильных проводов».		
21	Электроосветительные приборы. <i>Пр/работа</i> «Энергетический аудит школы». Бытовые электронагревательные приборы.	1	
22	<i>Контрольная работа по разделу:</i> «Электротехника»	1	
Технологии творческой и опытнической деятельности (4 часа)			
23	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. <i>Пр/работа</i> «Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта».	1	4,7,8
24	<i>Пр/работа</i> «Выполнение проекта и анализ результатов работы». <i>Пр/работа</i> «Оформление пояснительной записки»	1	
25	<i>Защита проекта</i>	1	
26	<i>Контрольная работа по разделу:</i> «Технологии творческой и опытнической деятельности»	1	
27-35	<i>Запуск и защита творческого проекта «Стильные штучки в интерьере дома». (9ч.)</i>	9	
ИТОГО		35	34

Раздел «Тематическое планирование» дополнен следующим содержанием:

Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания:

1. Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;

2. Побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (педагогическими работниками) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;

3. Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

4. Использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;

5. Применение на уроке интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;

6. Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;

7. Организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

8. Инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.