

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство Образования Карачаево-Черкесской Республики

Управление Абазинского района

МБОУ "СОШ а. Инжиц-Чукун"

РАССМОТРЕНО

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Руководитель МО

Заместитель директора

директор МБОУ "СОШ

естественно-

по УВР

а.Инжиц-Чукун"

математических наук

Чукова Ф.Г.

Хаткова Ф.Е.



Багова А.Х.

Протокол № 1

«18» 08.2024 г.

Приказ №32-О

от «28» 08.2024 г.

от «28» 08.2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 2328696)

учебного предмета «Труд (технология)»

для обучающихся 5 – 9 классов

а.Инжиц-Чукун 2024-2025 уч.г.

Нормативные документы, на основании которых разработана программа

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273 - ФЗ: (статьи 7, 9, 32).
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утвержденного приказом № 1897 от 17.12.2010г
3. Фундаментальное ядро содержания начального общего и основного общего образования.
4. Федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в общеобразовательном процессе в образовательных учреждениях от 31.03.2014 года № 253.
5. Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.- М.: Просвещение, 2011.
6. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". Постановление № 189 от 29.12.2010г.
- 7.Примерных программ по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2010 . – (Стандарты второго поколения).
- 8.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.
9. Основной образовательной программы основного общего образования МКОУ «Борковская основная общеобразовательная школа» приказ №1-81 от 31.08.2015г.
10. Положения о рабочей программе МКОУ «Борковская основная общеобразовательная школа» по учебным предметам в соответствии с ФГОС НОО и ООО, утвержденного приказом № 1-68 от 31.08.2016г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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.

Программа включает общую характеристику курса «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа составлена на основе следующих учебников:

1. Технология: 5 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, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6
2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0
3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9
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.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5
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.: ISBN 978-5-360-04691-2
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, 2011 г.

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

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

□ приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Общая характеристика курса «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

ознакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

- с производительностью труда; реализацией продукции;

- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

- культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

- проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и

технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечит:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Ценностные ориентиры содержания курса «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в сфере профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

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

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

- со 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;

- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий, выполнения работ или получения продукта;

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

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

- осуществлять визуально, а также допустимыми измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого продукта или изделия;

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта по изготовлению 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 в целях:*

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Результаты освоения курса «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

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.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Формируемые универсальные учебные действия.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Самая важная проблема на сегодня в школах - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые неделимые классы (менее 25 учащихся в городе и 20 - в сельской местности). При этом на уроках технологии учителю приходится одновременно

заниматься с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для сельской основной общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков и для девочек и изучаются не в полном объеме (зависит от материально-технической базы 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 конкретного образовательного учреждения 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.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

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.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

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.

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

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», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

Раздел « Технологии домашнего хозяйства»

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.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. 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.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

Практические и лабораторно-практические работы. Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

Практические работы. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

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

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.

Раздел « Кулинария»

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.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

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».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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».

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Темы лабораторно-практических работ. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

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

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.

Раздел « Кулинария»

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.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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.

Раздел «Электротехника»

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 «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга)

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств.

Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы.

Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Темы лабораторно-практических работ: Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины.

Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Теоретические сведения. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Темы лабораторно-практических работ: Создание декоративно-прикладного изделия из металла. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

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

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.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

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 с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

Раздел «Кулинария»

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. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

Темы лабораторно-практических работ: Запеченные яблоки.

8 класс

Раздел «Семейная экономика»

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

Теоретические 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.

Раздел «Технологии художественной обработки материалов»

Тема 1. Художественные ремесла

Теоретические сведения. Приемы безопасной работы. Основные приемы художественной вышивки гладью: китайская, владимирский шов, белым по белому, золотое шитье. Подготовка к вышивке. Подбор материалов и приспособлений (пяльцы, мулине, калька). Техники вышивания «атласной гладью», «штриховой гладью». Виды швов и стежков. Технологии швов «узелки» и «рококо». Материалы, инструменты и приспособления, необходимые для выполнения швов. Приемы объемности вышивки «узелками». Техника выполнения двусторонней глади и ее разновидностей: прямой и косой глади. Техника выполнения художественной глади. Особенности вышивания натюрморта. Вышивание пейзажа. Эффект светотени. Редкая гладь. Различия в выполнении листьев и отличия в вышивке предметов переднего и дальнего плана. Технология создания вышивки с помощью компьютера.

Темы лабораторно-практических работ: Взаимосвязь формы и содержания. Вышивка атласной и штриховой гладью. Вышивка швами «узелки» и «рококо». Вышивка в технике двусторонней глади. Вышивка в технике художественной глади.

Раздел «Технологии ведения дома»

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 многоквартирном 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.

Раздел «Электротехника»

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.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс (34 ч. в год)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов	Количество практических	Дата	Планируемые результаты на р
1	Введение (1ч)	1			Ознакомиться с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса
2	Швейная машина	1			Изучать устройство современной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: устанавливать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю нитку, выводить нижнюю нитку. <i>Лабораторно-практическая работа № 12. «Изготовление образцов верхней и нижней нитей».</i>
3	Швейная машина	1			Выполнять прямую и зигзагообразную строчку с различной длиной стежка по линиям по прямой и с поворотом с использованием переключателя длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья. Находить и предъявлять информацию о швейной машине. Овладевать навыками безопасного труда <i>Лабораторно-практическая работа № 13. «Приемы работы на швейной машине».</i>
4	Неполадки в швейной машине	1			Определять соответствие номеру нитки и правильно заправлять верхнюю нитку в швейной машине. <i>Лабораторно-практическая работа № 14. «Устранение неполадок в швейной машине».</i>
5	Машинные швы	1			Выполнять прямую и зигзагообразную строчку с различной длиной стежка по линиям по прямой и с поворотом с использованием переключателя длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья. <i>Лабораторно-практическая работа № 15. «Изготовление образцов машинных швов».</i>
6	Раскрой швейного	1			Определять способ подготовки

	изделия				раскрою. Выполнять экономную раскладку, учитывая направления долевой и поперечной направленности рисунка, обмеловку и сметывание швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию о создании инструментов для раскройки. <i>Лабораторно-практическая работа</i> № 16. «Раскрой швейного изделия»
7	Ручные швейные работы	1			<i>Лабораторно-практическая работа</i> № 17. «Изготовление образцов швейных работ» Знать правила выполнения прямой строчки, переноса линий выкройки на детали кройки булавками и мелом, прямыми строчками операции при ручных работах: сметывание, осыпания — ручное обметывание, сметывание деталей — сметывание; временное подогнутого края — замётывание (с закрытым срезом); Уметь применять на практике в швейных работах
8	Последовательность изготовления изделия	1			<i>Лабораторно-практическая работа</i> № 18. «Прокладывание контурных линий и точек на деталях кройки. Обработка кройки» Знать основные операции при машинной обработке изделия;
9	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО.	1			<i>Лабораторно-практическая работа</i> № 19. «Стачивание деталей и выполнение работ. Влажно-тепловая обработка изделий» Определение качества готового изделия по портфолио и пояснительную записку к проекту.
10	Защита творческого проекта	1			Уметь подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта Защищать творческий проект
					Раздел «Кулинария»
11	Санитария и гигиена	1			Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место, обеспечивая безопасных для здоровья моющую посуду и кабинета. <i>Лабораторно-практическая работа</i> № 20. «Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета»
12	Здоровое питание	1			Находить и предъявлять информацию о пищевых продуктах, содержащих витамины,

					<p>микроэлементов.</p> <p>Осваивать исследовательские лабораторно-практических работ качества пищевых продуктов и т.</p> <p>Составлять индивидуальный рацион.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i> рецептов блюд, соответствующих рационального питания. Состав малокалорийных продуктов».</p>
13	Бутерброды и горячие напитки	1			<p>Готовить и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе и тостере.</p> <p>Готовить горячие напитки (чай).</p> <p>Проводить сравнительный анализ различных видов чая и кофе.</p> <p>Находить и предъявлять инфо которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i> Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку».</p>
14	Блюда из овощей и фруктов	1			<p>Определять доброкачественность внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять нарезку овощей.</p> <p>Выполнять художественное украшение блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы приспособлениями для нарезки овощей.</p> <p>точность и координацию движений приёмов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из овощей.</p> <p>Осуществлять органолептический анализ.</p> <p><i>Темы лабораторно-практических работ</i> «Приготовление фруктового салата» «Приготовление винегрета».</p>
15	Блюда из яиц	1			<p>Уметь определять свежесть яиц с помощью подсолённой воды.</p>

					<p>Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять инфо хранения яиц без холодильника. оформления яиц к народным пр <i>Лабораторно-практическая раб</i> № 24. «Приготовление блюда и</p>
16	Сервировка стола к завтраку.	1			<p>Уметь подбирать столовое бел завтраку. Подбирать столовые приборы и Составлять меню завтрака. Ра стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола и навыками эстетического оформл салфетки. Участвовать в ролевой игре «Х <i>Лабораторно-практическая раб</i> № 25. «Оформление стола к зав</p>

17	Уход за швейной машиной	1			<p>Учиться чистить и смазывать м устройство машинной иглы. <i>Лабораторно-практическая р</i> швейной машиной».</p>
18	Дефекты машинной строчки	1			<p>Уметь определять вид дефекта Изучать устройство регулятор Подготавливать швейную ма Выполнять регулирование кач прямой строчек с помощью рег нитки. Овладевать безопасными приё машине <i>Лабораторно-практическая р</i> № 15. «Устранение дефектов м</p>
19	Ручные работы	1			<p>Уметь выполнять правила безо булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручны</p>

					выкройки на детали кроя с помощью копировальных стежков; применение <i>Лабораторно-практическая работа № 18. «Изготовление образцов»</i>
20	Технология пошива подушки	1			Уметь обрабатывать проектно-индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приборами. Знакомиться с профессиями текстильного швейного производства, портного. <i>Лабораторно-практическая работа № 19. «Конструирование и раскрой»</i>
21	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО	1			<i>Лабораторно-практическая работа № 20. «Стачивание деталей и сборка работ. Влажно-тепловая обработка»</i> Знать правила выполнения ВТО: приутюживание, разутюживание. Уметь выполнять ВТО
22	Основы технологии вязания крючком	1			Изучать материалы и инструменты. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать вязанные изделия. <i>Практическая работа № 13. «Вязание крючком. Вязание полочек разными способами».</i>
23	Вязание по кругу	1			Знакомиться с профессией вязальщицы галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию вязания. <i>Лабораторно-практическая работа № 21. «Плотное и ажурное вязание»</i>
24	Защита творческого проекта	1			Определение качества готового изделия. оформлять портфолио и пояснение к творческому проекту. Подготовить презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
V	Раздел «Кулинария»				
25	Блюда из круп и макаронных изделий	1			Уметь определять экспериментальное соотношение крупы и жидкости при варке крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую, липкую крупу. Определять консистенцию блюд

					<p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о продуктах их переработки; о блюдах из макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 22. «Приготовление блюд из макаронных изделий».</i></p>
26	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1			<p>Уметь определять свежесть рыбы различными методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы обработки рыбы.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и морепродуктов моря.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать блюда из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о продуктах и морепродуктах.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 22. «Определение свежести рыбы. Приготовление блюд из морепродуктов».</i></p>
27	Блюда из мяса и птицы	1			<p>Уметь определять качество мяса различными органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.</p> <p>Планировать последовательность операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы обработки мяса и птицы.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать блюда из мяса и птицы.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о продуктах и мясных блюдах.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 23. «Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса».</i></p>
28	Технология приготовления первых	1			<p>Уметь определять качество приготовления супов.</p>

	блюд (супов)				<p>Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочные соусы. Выбирать оптимальный режим работы приборов. Определять консистенцию жидкостей. Соблюдать безопасные приёмы работы с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды. Читать технологическую документацию, соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептический контроль качества блюд. Овладевать навыками деловых переговоров, культурных отношений со всеми участниками процесса. Находить и предъявлять информацию о супах. <i>Лабораторно-практическая работа № 26. «Приготовление окрошки».</i></p>
29	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1			<p>Подбирать столовое бельё для сервировки. Подбирать столовые приборы. Составлять меню обеда. Рассчитывать стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола и эстетического оформления стола. Участвовать в ролевой игре «Деловые переговоры». <i>Лабораторно-практическая работа № 27. «Исследование состава».</i></p>

30	Вязание по кругу	1			<p>Учиться чистить и смазывать швейную машину, устройство машинной иглы. <i>Лабораторно-практическая работа № 14. «Устранение дефектов машинной швейной машиной».</i></p>
31	Вязание по кругу	1			<p>Уметь определять вид дефекта машинной швейной машины. Изучать устройство регулятора скорости. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества строчки прямой строчек с помощью регулятора скорости и натяжения нитки. Овладевать безопасными приёмами работы с швейной машиной. <i>Лабораторно-практическая работа № 15. «Устранение дефектов машинной швейной машины».</i></p>
32	Основы технологии вязания крючком	1			<p>Уметь выполнять правила безопасности при работе с булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручного вязания крючком по выкройке на детали кроя с помощью выкройки.</p>

					копировальных стежков; приме <i>Лабораторно-практическая ра</i> № 18. «Изготовление образцов
33	Основы технологии вязания крючком	1			Уметь обрабатывать проектно индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и изделия, анализировать ошибки Находить и предъявлять инф швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными при Знакомиться с профессиями швейного производства, портн <i>Лабораторно-практическая ра</i> № 19. «Конструирование и рас
34	Защита творческого проекта	1			<i>Лабораторно-практическая ра</i> № 20. «Стачивание деталей и н работ. Влажно-тепловая обраб Знать правила выполнения ВТ ВТО: приутюживание, разутюж Уметь выполнять ВТО

6 КЛАСС

(68 ч. в год)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов	Количество практических	Дата	Планируемые результаты на
1	Введение (1ч)	1			Ознакомиться с правилами по в мастерской и ТБ на рабочем м Иметь представление о содержании курса
2	Швейная машина	1			Изучать устройство современной машины с электрическим приводом Подготавливать швейную ма нижнюю нитку на шпульку, зап нижнюю нитки, выводить нижн <i>Лабораторно-практическая ра</i> верхней и нижней нитей».
3	Швейная машина	1			Выполнять прямую и зигзагоб строчки с различной длиной сте линиям по прямой и с поворотом использованием переключателя длины стежка. Выполнять закрепки в начале использованием клавиши шитья Находить и предъявлять инфо швейной машины. Овладевать труда <i>Лабораторно-практическая ра</i> № 13. «Приемы работы на швей
4	Неполадки в швейной машине	1			Определять соответствие ном правильно заправлять верхнюю швейной машине. <i>Лабораторно-практическая ра</i> № 14. «Устранение неполадок в машины».
5	Машинные швы	1			Выполнять прямую и зигзагоо строчки с различной длиной сте линиям по прямой и с поворотом использованием переключателя длины стежка. Выполнять закрепки в начале и использованием клавиши шитья <i>Лабораторно-практическая ра</i> № 15. «Изготовление образцов
6	Раскрой швейного изделия	1			Определять способ подготовки раскрою. Выполнять экономную раскла, учётom направления долевой ни направления рисунка, обмеловк швы.

					<p>Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о создании инструментов для раскроя.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i></p> <p>№ 16. «Раскрой швейного изделия».</p>
7	Ручные швейные работы	1			<p><i>Лабораторно-практическая работа</i></p> <p>№ 17. «Изготовление образцов».</p> <p>Знать правила выполнения прямых операций при ручных работах: переноса линий выкройки на детали булавками и мелом, прямыми стежками — ручное обмётывание деталей — смётывание; временного подогнутого края — замётывание (закрытым срезом);</p> <p>Уметь применять на практике в</p>
8	Последовательность изготовления изделия	1			<p><i>Лабораторно-практическая работа</i></p> <p>№ 18. «Прокладывание контурных линий и точек на деталях кроя. Обработка».</p> <p>Знать основные операции при изготовлении</p>
9-10	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО.	2			<p><i>Лабораторно-практическая работа</i></p> <p>№ 19. «Стачивание деталей и выполнение работ. Влажно-тепловая обработка».</p> <p>Определение качества готового изделия в портфолио и пояснительную записку к проекту.</p>
11	Защита творческого проекта				<p>Уметь подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект</p>
12-13	Санитария и гигиена (2ч)	2			<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место безопасных для здоровья моющих средств, мытья посуды и кабинета.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i></p> <p>№ 20. «Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета».</p>
14-15	Здоровое питание (2ч)	2			<p>Находить и предъявлять информацию о пищевых продуктах, содержащих витамины, микроэлементы.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и напитков.</p> <p>Составлять индивидуальный рацион питания.</p>

					Лабораторно-практическая работа «Подбор рецептов блюд, соответствующих потребностям рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов».
16-17	Бутерброды и горячие напитки (2ч)	2			<p>Готовить и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания ингредиентов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе и тостов.</p> <p>Готовить горячие напитки (чай, кофе).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о продуктах, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку».</i></p>
18-19	Блюда из овощей и фруктов (2ч)	2			<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять нарезку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять художественное оформление блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы нарезки овощей и фруктов с приспособлениями для нарезки.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы нарезки овощей и фруктов с точностью и координацией движений.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы нарезки овощей и фруктов с точностью и координацией движений.</p> <p>Читая технологическую документацию, определять последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей и фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы нарезки овощей и фруктов.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из овощей и фруктов.</p> <p>Осуществлять органолептический контроль качества блюд.</p> <p><i>Темы лабораторно-практических работ:</i> «Приготовление фруктового салата» «Приготовление винегрета».</p>
20-21	Блюда из яиц	2			<p>Уметь определять свежесть яиц по внешнему виду и по подсолённой воде.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о продуктах, из которых можно приготовить блюда из яиц.</p> <p>Оформлять блюда из яиц к народным праздникам.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 24. «Приготовление блюда из яиц».</i></p>

22-23	Сервировка стола к завтраку.	2			<p>Уметь подбирать столовое белье к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду.</p> <p>Составлять меню завтрака. Рассчитывать стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола по заданным навыками эстетического оформления сервировочных салфеток.</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Хороший завтрак».</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 25. «Оформление стола к завтраку».</i></p>
-------	------------------------------	---	--	--	--

24	Уход за швейной машиной	1			<p>Учиться чистить и смазывать швейную машину, устройство машинной иглы.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 24. «Уход за швейной машиной».</i></p>
25	Дефекты машинной строчки	1			<p>Уметь определять вид дефекта строчки.</p> <p>Изучать устройство регулятора натяжения нитки.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе.</p> <p>Выполнять регулирование качества строчки прямой строчек с помощью регулятора натяжения нитки.</p> <p>Овладевать безопасными приемами работы с швейной машиной.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 15. «Устранение дефектов машинной строчки».</i></p>
26	Ручные работы	1			<p>Уметь выполнять правила безопасности при работе с иглами, булавками, утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: выкройки на детали кроя с помощью копировальных стежков; примёты.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 18. «Изготовление образцов ручных работ».</i></p>
27-28	Технология пошива подушки (2ч)	2			<p>Уметь обрабатывать проектное задание по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и контроль качества изделия, анализировать ошибки при пошиве.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о современных швейных изделиях, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приемами работы с швейной машиной.</p> <p>Знакомиться с профессиями в сфере швейного производства, портного.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 19. «Конструирование и раскрой».</i></p>

29	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО	1			<p><i>Лабораторно-практическая работа № 20. «Стачивание деталей и в работ. Влажно-тепловая обработка»</i></p> <p>Знать правила выполнения ВТО приутюживание, разутюживание</p> <p>Уметь выполнять ВТО</p>
30-31	Основы технологии вязания крючком (2ч)	2			<p>Изучать материалы и инструменты</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания</p> <p>Вязать образцы крючком.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать вязанные изделия.</p> <p><i>Практическая работа № 13. «Вязание крючком. Вязание полочками различными способами».</i></p>
32-33	Вязание по кругу (2ч)	2			<p>Знакомиться с профессией вязальщицы галантерейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о профессии вязальщицы</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 21. «Плотное и ажурное вязание».</i></p>
34	Защита творческого проекта	1			<p>Определение качества готового изделия</p> <p>оформлять портфолио и пояснение к творческому проекту. Подготавливать презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта</p> <p>Защищать творческий проект</p>
35-36	Блюда из круп и макаронных изделий (2ч)	2			<p>Уметь определять экспериментальное соотношение крупы и жидкости при варке крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую кашу</p> <p>Определять консистенцию блюд из круп</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий</p> <p>Находить и предъявлять информацию о продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 22. «Приготовление блюд из круп и макаронных изделий».</i></p>
37	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1			<p>Уметь определять свежесть рыбы различными методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы</p> <p>Планировать последовательность операций по приготовлению рыбы</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнение</p>

					<p>обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы</p> <p>Выбирать и готовить блюда из продуктов моря.</p> <p>Определять качество термических блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать</p> <p>Находить и предъявлять информацию и морепродуктов</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i></p> <p>свежести рыбы. Приготовление</p> <p>Приготовление блюда из мореп</p>
38-39	Блюда из мяса и птицы	2			<p>Уметь определять качество мясных органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приемы механической и кулинарной обработки</p> <p>Планировать последовательность операций по приготовлению мясных</p> <p>Выполнять механическую кулинарную</p> <p>птицы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы</p> <p>Выбирать и готовить блюда из</p> <p>Проводить оценку качества термических мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать</p> <p>Находить и предъявлять информацию</p> <p>птицы, соусах и гарнирах к мясным</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i></p> <p>«Определение доброкачественности</p> <p>блюда из мяса. Приготовление б</p>
40-41	Технология приготовления первых блюд (супов) (2ч)	2			<p>Уметь определять качество продуктов</p> <p>супа.</p> <p>Готовить бульон.</p> <p>Готовить и оформлять заправочные</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы</p> <p>приборов. Определять консистенцию</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы работы с</p> <p>горячей жидкостью.</p> <p>Осваивать приёмы мытья посуды</p> <p>Читать технологическую документацию</p> <p>последовательность приготовления</p> <p>технологической карте.</p> <p>Осуществлять органолептический</p> <p>Овладевать навыками деловых и общечеловеческих</p> <p>культурных отношений со всеми</p> <p>Находить и предъявлять информацию</p> <p>супа</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i></p>

					№ 26. «Приготовление крошки»
42-43	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)	2			<p>Подбирать столовое бельё для</p> <p>Подбирать столовые приборы и</p> <p>Составлять меню обеда. Рассчи</p> <p>стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола к</p> <p>эстетического оформления стол</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Х</p> <p><i>Лабораторно-практическая ра</i></p> <p>№ 27. «Исследование состава о</p>

44	Швейная машина.	1			<p>Знакомиться с правилами пове</p> <p>в мастерской и ТБ на рабочем м</p> <p>Иметь представление</p> <p>о содержании курса.</p>
45-46	Уход за швейной машиной (2ч)	2			<p>Учиться чистить и смазывать п</p> <p>устройство машинной иглы.</p> <p><i>Лабораторно-практическая ра</i></p> <p>швейной машиной».</p>
47-48	Дефекты машинной строчки (2ч)	2			<p>Уметь определять вид дефекта</p> <p>Изучать устройство регулятора</p> <p>Подготавливать швейную маш</p> <p>Выполнять регулирование кач</p> <p>прямой строчек с помощью рег</p> <p>нитки.</p> <p>Овладевать безопасными приё</p> <p>машине</p> <p><i>Лабораторно-практическая ра</i></p> <p>№ 15. «Устранение дефектов ма</p>
49-50	Ручные работы (2ч)	2			<p>Уметь выполнять правила безо</p> <p>булавками, утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручны</p> <p>выкройки на детали кроя с помо</p> <p>копировальных стежков; примё</p> <p><i>Лабораторно-практическая ра</i></p> <p>№ 18. «Изготовление образцов</p>
51	Технология пошива подушки	1			<p>Уметь обрабатывать проектно</p> <p>индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и</p> <p>изделия, анализировать ошибки</p> <p>Находить и предъявлять инф</p> <p>швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приё</p> <p>Знакомиться с профессиями т</p>

					швейного производства, портно <i>Лабораторно-практическая ра</i> № 19. «Конструирование и рас
52	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО	1			<i>Лабораторно-практическая ра</i> № 20. «Стачивание деталей и в работ. Влажно-тепловая обрабо Знать правила выполнения ВТО приутюживание, разутюживани Уметь выполнять ВТО
53-54	Основы технологии вязания крючком (2ч)	2			Изучать материалы и инструме Подбирать крючок и нитки для Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографиро вязанные изделия. <i>Практическая работа № 13.</i> « вязании крючком. Вязание пол способами».
55-56	Вязание по кругу (2ч)	2			Знакомиться с профессией вяз галантерейных изделий. Находить и предъявлять инф вязания <i>Лабораторно-практическая ра</i> № 21. «Плотное и ажурное вяза
57	Защита творческого проекта	1			Определение качества готово оформлять портфолио и поясн творческому проекту. Подгото презентацию проекта. Составлять доклад к защите т Защищать творческий проект
58-59	Блюда из круп и макаронных изделий	2			Уметь определять эксперимент соотношение крупы и жидкости крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую Определять консистенцию бли Готовить гарнир из макаронн Находить и предъявлять инф продуктах их переработки; о бл изделий. Дегустировать блюда из круп <i>Лабораторно-практическая ра</i> № 22. «Приготовление блюд из изделий».
60-61	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч)	2			Уметь определять свежесть ры методами. Подбирать инструменты и пр механической и кулинарной об Планировать последовательн

					<p>операций по приготовлению рыбы.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы механической обработки рыбы.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из морепродуктов.</p> <p>Определять качество термически обработанных морепродуктов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о качестве морепродуктов.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i></p> <p>«Определение доброкачественности свежести рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов».</p>
62-63	Блюда из мяса и птицы	2			<p>Уметь определять качество мяса и птицы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приёмы механической и кулинарной обработки мяса и птицы.</p> <p>Планировать последовательность операций по приготовлению мясных и птичьих блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы механической обработки мяса и птицы.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.</p> <p>Проводить оценку качества термически обработанных мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о качестве мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным и птичьим блюдам.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i></p> <p>«Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса».</p>
64-65	Технология приготовления первых блюд (супов) (2ч)	2			<p>Уметь определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон.</p> <p>Готовить и оформлять заправочные супы.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы приборов. Определять консистенцию супов.</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы работы с горячей жидкостью.</p> <p>Осваивать приёмы мытья посуды.</p> <p>Читать технологическую документацию. Определять последовательность приготовления супов по технологической карте.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку качества супов.</p> <p>Овладевать навыками деловых отношений со всеми участниками процесса.</p>

					<p>Находить и предъявлять инфо супа <i>Лабораторно-практическая ра</i> № 26. «Приготовление окрошки»</p>
66-67	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)	2			<p>Подбирать столовое бельё для Подбирать столовые приборы Составлять меню обеда. Рассчи стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к эстетического оформления стол Участвовать в ролевой игре «Х <i>Лабораторно-практическая ра</i> № 27. «Исследование состава о</p>
68	Защита творческого проекта	1			<p>Уметь определять качество го Оформлять портфолио и поясн творческому проекту. Подготав презентацию проекта.</p>

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс 34 часа (1 час в год)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество практических	Количество часов	Дата	Планируемые результаты на раз
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок.		1		Знать правила поведения в мастерской Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для 7 класса
2	Освещение жилого помещения.		1		Знать типы освещения: общее, местное, декоративное, комбинированное; виды: естественное, искусственное, дневное, инфракрасное, инфракрасное, люминесцентная, светодиодная, световые приборы: потолочные, настенные, напольные, встроенные, рельсовые, выключатель; диммеры. Уметь выполнять электронные проекты различных типов и виды освещения
3	Предметы искусства и коллекции в интерьере.		1		Знать сущность понятий «предмет», «коллекция», «багет», «паспарту», профессию «дизайнер»; Уметь правильно размещать предметы в интерьере
4	Гигиена жилища.		1		Знать виды уборки; последовательность действий для уборки; Уметь производить уборку помещений
5	Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении.		1		Знать понятия «многофункциональный пылесос», «микроклимат»; климатические очистители, кондиционеры, ионизатор-очиститель воздуха, озонаторы; Уметь поддерживать чистоту в доме с помощью современных бытовых приборов.
6	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. «Образца».		1		Знать свойства древесины: физические (плотность, влажность...) и механические (твёрдость, упругость...); Иметь представление о технических свойствах древесины; Уметь определять плотность древесины образца

7	Заточка и настройка дереворежущих инструментов.		1		Знать сущность понятий «точило» «стружколоматель», «заточной ста Иметь представление о доводке, ра Уметь выполнять заточку лезвия н
8	Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины.				Знать правила безопасной работы, плосковыемчатая, прорезная, ажур стамесок: плоские прямые, желобч клюкарзы, стамески-уголки, стамес стамески-косяки; Уметь выполнять не сложные элем прикладной резьбы по дереву
9	Соединения деталей в изделиях из древесины.				Знать угловые шиповые соединени ящичное; клеевые шиповые соедин шип; проушина, гнездо, шкант, на Иметь представление о многошипо Уметь изготавливать деревянные п деталей: шиповыми, шкантами или
10	Создание декоративно-прикладных изделий из металла.		1		Знать тиснение на фольге; инструм линейник, выдавка, пуансон, накат инструменты для чеканки: чекан, с филигрань; чеканщик; Уметь изготавливать декоративно- металла
11	Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины. Л.-пр/работа №4 «Поисковый этап проекта». (2 часа)		1		Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать сво – делать эскизы и подбирать матер изделия
12	Технологический этап творческого проекта.		1		Уметь: – пользоваться необходимой литер

	«Разработка технической и технологической документации».				– подбирать все необходимое для в
13	Технологический этап творческого проекта. «Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия».		1		Уметь конструировать и моделировать, выполнять намече
14	Технологический этап творческого проекта. «Изготовление изделия».		1		Уметь конструировать и моделировать, выполнять намече
15	Аналитический этап творческого проекта. «Подсчет затрат. Контроль качества изделия».		1		Уметь оценивать выполненную ра затраты на ее изготовление, контро своего изделия и других работ
16	Защита проекта.		1		Уметь представлять и защищать в
17	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».		1		Знать сущность понятий «шерсть» одежда», «шелк», «шелк-сырец»; Уметь по внешним признакам опр ткани и ткани из натурального шел
18	Технология ручных работ. «Изготовление образцов ручных швов».		1		Знать правила безопасной работы; прямыми, косыми и крестообразны Уметь изготавливать образцы руч
19	Технология машинных работ. «Изготовление образцов машинных швов».		1		Знать термины: кант, окантовочны Иметь представление о существо к швейной машине: лапка для пота обметывания петель и пришивания Уметь использовать на практике п швейной машине
20	Технология машинных работ. «Изготовление образцов машинных швов».		1		Знать термины: кант, бейка, окант окантовывание; Иметь представление о существо к швейной машине: лапка для прит застежки-молнии; лапка-окантovy

					Уметь использовать на практике п швейной машине
21	Отделка швейных изделий вышивкой. «Выполнение образцов швов».		1		Знать стежки: прямые, косые, петельчатые, крестообразные; швы: «вперед иглой», «шнурок», стебельчатый, петельчатый, «прикрепом», «полупетля с прикрепом», «бархатный»; Уметь подбирать материалы и оборудование для выполнения все вышеперечисленных
22	Вышивание лентами. «Выполнение образца вышивки лентами».		1		Знать виды стежков: прямой стежок, стежок завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок «бант». Швы: «прикрепом», «полупетля с прикрепом», «узелок», «рококо»; Иметь представление о профессии швеи; Уметь вышивать лентами, использовать
23	Поисковый этап творческого проекта. «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак». «Выбор и обосновании темы проекта».		1		Уметь - находить информацию в интернете, ее, выбирать; - формулировать задачи; - предъявлять требования к будущему изделию; - оформлять проект в Word
24	Технологический этап творческого проекта «Рюкзак». «Разработка технологической документации. Изготовление изделия».		1		Знать поэтапность разработки и изготовления изделия; Уметь выполнять чертежи выкройки, переносить на ткань, выполнять раскрой и пошив
25	Заключительный этап творческого проекта. «Контроль качества. Реклама».		1		Знать цены на приобретенные материалы; Уметь рассчитывать затраты на изготовление, оценивать свое изделие самому и объективно, оценивать окружающих; выполнять рекламу
26	Защита творческого проекта.		1		Уметь представить и защитить творческий проект

27	Блюда из молока и молочных продуктов. «Приготовление блюд из творога».		1		Знать: пищевая ценность молока; продукты; условия хранения молочных продуктов; технологию приготовления кисломолочных продуктов; требования к блюдам; Уметь определять качество молока; применять знания на практике
28	Мучные изделия. «Приготовление изделий из пресного теста: блинчики».		1		Иметь представление: – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста из него; – видах начинок и украшений для пирожков
29	Мучные изделия. «Приготовление бисквита».		1		Знать: – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки
30	Мучные изделия. «Оладьи».		1		Уметь применять знания на практике
31	Сладкие блюда. «Запеченные яблоки».		1		Иметь представление: – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов
32	Сервировка сладкого стола.		1		Знать и уметь выполнять украшение стола; соблюдать правила их подачи к столу десертным столом
33	Приготовление сладкого стола.		1		Знать и уметь выполнять украшение стола; соблюдать правила их подачи к столу
34	Защита творческого проекта.				

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс 17 часов

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов	Количество практических	Дата	Планируемые результаты на р
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок (1 час)	1			Знать правила поведения в маст месте Иметь представление о разделах технологии, предназначенн классе
2	Семья как экономическая ячейка общества. «Расчет затрат» (1 час)	1			Знать функции семьи воспитател. экономическую, стабилизирующ правила покупки; потребности сложны, духовные, материальны Уметь составлять потребительск рассчитывать затраты на приобре
3	Информация о товарах. «Разработка этикетки» (1 час)	1			Знать сущность понятий «сертификат», «этикетка», «вкладыш», «штрихкод» Уметь распознавать торговые знаки соответствие сертификата предст
4	Бюджет семьи. «Список расходов моей семьи».	1			Знать сущность понятий «бюджет», «расход», «кредит», «баланс»; Иметь представление об обязательств Уметь составлять список расход
5	Расходы на питание. «Учет потребления продуктов питания».	1			Знать сущность понятий «рациональное питание», «культура питания», «питательная ценность продуктов» Уметь оценивать затраты на питание снижания затрат на питание
6	Сбережения. Личный бюджет. «Учетная книга школьника».	1			Знать расходы: постоянные, переменн Иметь сущность понятий «бухгалтерия», «недвижимость», «ценные бумаги» Уметь грамотно тратить деньги
7	Предпринимательство в семье.	1			Знать сущность понятий «предпринимательская деятельность», «прибыль», «концепция

	«Бизнес-план». (1 час)				«бизнес-план», «частное семейное предприятие», «себестоимость»; Иметь представление о формах предпринимательской деятельности; Уметь составлять бизнес-план
8	Экономика приусадебного участка. «Расчет площади приусадебного участка». (1 час)	1			Знать сущность понятий «приусадебный участок», «себестоимость продукции», «определение стоимости приусадебного участка»; Уметь рассчитывать стоимость приусадебного участка
9	Художественная вышивка. «Взаимосвязь формы и содержания». (1 час)	1			Знать сущность понятий «художественная вышивка», «архаичные технологии», «пильный рисунок»; Уметь проследивать взаимосвязь формы и содержания в художественном творчестве
10	Атласная и штриховая гладь. «Вышивка атласной и штриховой гладью». (1 час)	1			Знать сущность понятий «атласная гладь», «штриховая гладь»; Уметь выполнять вышивку атласной и штриховой гладью
11	Швы «узелки» и «рококо». «Вышивка швами «узелки» и «рококо»». (1 час)	1			Знать различия в технологии выполнения швов «узелки» и «рококо», приемы объемности вышивки; Уметь выполнять вышивку швами «узелки» и «рококо»
12	Двусторонняя гладь. «Вышивка в технике двусторонней глади. (1 час)	1			Знать сущность понятия «двусторонняя гладь», разновидности: прямой и косой; Уметь выполнять вышивку в технике двусторонней глади
13	Художественная гладь. «Вышивка в технике художественной глади. (1 час)	1			Знать сущность понятий «художественная гладь», «натюрморт», «пейзаж», «эффект перспективы»; Уметь выполнять вышивку в технике художественной глади, различия в выполнении лоскутной вышивки предметов переднего и заднего плана
14	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1			Знать сущность понятий «объект проектирования», «идея», «клаузура», «презентация»; Иметь представление о творческом процессе проектирования и о формах его реализации
15	«Обоснование	1	1		Уметь обосновывать тему творческого проекта

	темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта».				изучать информацию по проблеме. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант, готовить необходимую документацию.
16	«Выполнение проекта и анализ результатов работы».	1			Уметь выполнять проект и анализировать его работу.
17	Защита проекта	1			Уметь представлять и защищать проект.
	ИТОГО	17			

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ В 9 КЛАССЕ (34 Ч.)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов	Элек
---	-----------------------------	------------------	------

п/п	программы	всего	контрольные работы	практические работы	обра
Модуль 1. Производство и технологии.					
1.1	Инструктаж по ТБ. Элементы управления техническими и социальными системами.	3	0	0	РЭШ, биб https://res Библиоте https://inte uchi.ru foxford.ru https://tep
1.2	Мир профессий.	4	0	0	РЭШ, биб https://res Библиоте https://inte uchi.ru foxford.ru https://tep
Итого по модулю		7			
Модуль 2. Технология обработки материалов и пищевых продуктов.					
2.1	Технологии в когнитивной сфере.	4	0	0	РЭШ, биб https://res Библиоте https://inte uchi.ru foxford.ru https://tep
2.2	Технологии и человек.	4	0	0	РЭШ, биб https://res Библиоте https://inte uchi.ru foxford.ru https://tep
Итого по модулю		8			
Модуль 3. Робототехника.					
3.1	От робототехники к искусственному интеллекту.	4	0	0	РЭШ, биб https://res Библиоте https://inte uchi.ru foxford.ru

					https://tep
Итого по модулю		4			
Модуль 4. 3D-моделирование, прототипирование, макетирование.					
4.1	Технология создания и исследования прототипов.	4	0		РЭШ, биб https://res Библиоте https://inte uchi.ru foxford.ru https://tep
Итого по модулю		4			
Модуль 5. Компьютерная графика. Черчение.					
5.1	Технология создания чертежей в программных средах.	3	0		РЭШ, биб https://res Библиоте https://inte uchi.ru foxford.ru https://tep
5.2	Разработка проекта инженерного объекта.	4	0		РЭШ, биб https://res Библиоте https://inte uchi.ru foxford.ru https://tep
Итого по модулю		7			
Модуль 6. Автоматизированные системы.					
6.1	Управление социально-экономическими системами. Предпринимательство.	4	0		РЭШ, биб https://res Библиоте https://inte uchi.ru foxford.ru https://tep
Итого по модулю		4			
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		34	0	0	

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Учебно-методическое обеспечение программы

Список литературы:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6
2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0
3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9
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.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5
5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2
7. 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.
8. Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2014 г. ФГОС. – 144с. ISBN 978-5-360-04648-6
9. Данилюк А.Я., Кондаков А.М., Тишков В.А. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Издательство Москва «Просвещение», 2009г.

Литература для учащихся:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6
2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0
3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9
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.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5
5. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
6. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
7. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.
9. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.
10. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
11. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
12. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.