

Принято на педагогическом совете
протокол № 1 от 27.08.2021

Утверждено

Директор МБОУ СОШ № 107

Рогова И.А.

Приказ № 29 от 31.08.2021



Рабочая программа по технологии основного общего образования (5-8 класс)

составитель: Печулина О.Б.

Екатеринбург, 2021

Пояснительная записка к рабочей программе по технологии

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго

поколения (2010г.) и на основе программы по технологии авторов А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. «Технология: программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-Граф, 2015г.», входящей в систему учебно-методических комплектов «Алгоритм успеха».

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников предметной линии «Технология» для 5-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом (А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко) и рабочих тетрадей для учащихся общеобразовательных организаций, изданных Издательским центром «Вентана-Граф», входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

В связи с учетом потребностей обучающихся, в программе 8 класса произведено следующее перераспределение часов для изучения некоторых разделов и тем: в раздел «Семейная экономика» и в тему «Профессиональное образование и профессиональная карьера» добавлено по 2 часа за счет уменьшения количества часов на изучение раздела «Электротехника» на 4 часа.

Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в сам

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Изучение предметной области «Технология» в соответствии с ФГОС должно обеспечить:

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 выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к

рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества к *ситуациям*, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и

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

■ соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

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

■ формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» в соответствии с ФГОС отражают:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

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

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» в соответствии с ФГОС отражают:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

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

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

- **Выпускник получит возможность научиться:**

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
 - *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
 - *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
 - характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
 - разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
 - характеризовать группы предприятий региона проживания,
 - характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
 - анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
 - анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
 - анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Содержание программы 5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука, чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

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, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

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 выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы

ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 5. 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.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

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

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). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых

работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Вводный урок «Творческая проектная деятельность»

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 «Художественные ремёсла»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Итоговое повторение курса «Технологии» 5 класса

Резерв

Содержание программы 6 класс

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 приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. 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. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 2. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

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. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема 3. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам.

Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной - примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв - вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной - притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 2. Вязание спицами

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой 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.

Вводное занятие. «Исследовательская и созидательная деятельность»

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 «Художественные ремёсла»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Итоговое повторение курса «Технологии» 6 класса

Резерв

Содержание программы 7 класса

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. «Освещение жилого помещения.»

Предметы искусства и коллекции в интерьере»

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Виды светильников. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, особенности и недостатки.

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

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. «Гигиена жилища»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. «Бытовые электроприборы»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. «Изделия из жидкого теста»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества меда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. «Виды теста и выпечки»

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. «Сладости, десерты, напитки»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. «Свойства текстильных материалов»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. «Конструирование швейных изделий»

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. «Моделирование швейных изделий»

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4.«Швейная машина»

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. «Технология изготовления швейных изделий»

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. «Ручная роспись тканей»

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. «Вышивание»

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. «Исследовательская и созидательная деятельность»

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

Практические работы

Вводное занятие. «Исследовательская и созидательная деятельность»

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 «Художественные ремесла»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Итоговое повторение курса «Технологии» 7 класса

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. «Экология жилища»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 2. «Водоснабжение и канализация в доме»

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. «Электромонтажные и сборочные технологии»

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

Понятие об электрической цепи и её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 2. «Электротехнические устройства с элементами автоматики»

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников к электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Тема 3. «Бытовые электроприборы»

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. «Бюджет семьи»

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

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

Практические работы. Оценка имеющихся и возможные источники доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 1. «Сферы производства и разделение труда»

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда.

Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. «Профессиональное образование и профессиональная карьера»

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и

самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентиры самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

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.

Практические работы.

Вводное занятие. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация по темам: «Семейная экономика», «Электротехника»

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

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

Итоговое повторение курса «Технологии» 8 класса Резерв

Творческие, проектные работы ((6) час).

Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере.

| Разделы и темы | Классы | | | |
|----------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | 5 | 6 | 7 | 8 |
| КУЛИНАРИЯ | 16 | 16 | 12 | |
| Санитария и гигиена | 2 | 2 | | |
| Технология приготовления пищи | 12 | 12 | 10 | |
| Сервировка стола | 2 | 2 | 2 | |
| СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ | 36 | 32 | 36 | |
| Рукоделие. Художественные ремесла | 8 | 8 | 10 | |
| Элементы материаловедения | 4 | 2 | 2 | |
| Элементы машиноведения | 6 | 2 | 4 | |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 4 | 6 | 6 | |
| Технология изготовления швейных изделий | 14 | 14 | 14 | |
| ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА | 2 | 4 | 6 | 24 |
| Эстетика и экология жилища | 2 | 2 | | 1 |
| Санитарно-технические работы | | | 2 | 2 |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. | | | | 9 |
| Введение в предпринимательскую деятельность | | | | 1 |
| ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ | | | 2 | 6 |
| Электроосветительные приборы. Электроприводы. | | | 2 | 2 |
| Электротехнические устройства | | | | 2 |
| Простые электронные устройства | | | | 1 |
| СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ | | | | 3 |
| Сферы производства и разделение труда | | | | 1 |
| Пути получения профессионального образования. | | | | 1 |
| ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ | 12 | 16 | 12 | 7 |
| Резерв учебного времени | 4 | 2 | 2 | 1 |
| Итого: | 70 | 70 | 70 | 35 |

**Календарно-тематическое планирование
5 класс (70 ч, по 2 ч в неделю)**

| № п/п урока | Тема раздела, урока | Характеристики основных видов деятельности учащихся | часы |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Раздел Введение «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч) | | | |
| 1-2 | Вводный урок. Творческая проектная деятельность. | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Проходят инструктажи по охране труда при работе в кабинете технологии. | 2 |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч) Тема «Интерьер кухни-столовой»(2ч) | | | |
| 3-4 | Интерьер и планировка кухни-столовой <i>Практическая работа:</i> <i>«Планировка кухни»</i> | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технология домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. | 2 |
| Раздел «Электротехника» (1 ч) Тема «Бытовые электроприборы» (1ч) | | | |
| 5 | Бытовые электроприборы на кухне <i>Лабораторная работа:</i> <i>«Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне»</i> | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципами действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. | 1 |
| Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (3 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (3 ч) Творческий проект №1 «Планирование кухни-столовой» (3ч) | | | |
| 6-7-8 | Творческий проект «Планирование кухни-столовой» | Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Формулировать цели и проблемы проекта «Планирование кухни-столовой». Исследовать проблемы, обсуждать возможные способы решения, выполнять проект с самооценкой и самоконтролем собственной | 3 |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | | деятельности и результата. | |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) | | | |
| Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (4 ч) | | | |
| Тема «Свойства текстильных материалов» (4 ч) | | | |
| 9-10 | Производство текстильных материалов <i>Лабораторные работы:</i> « <i>Определение направления долевой нити в ткани</i> », « <i>Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани</i> », « <i>Сравнительный анализ прочности окраски тканей</i> » | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. | 2 |
| 11-12 | Свойства текстильных материалов. <i>Лабораторная работа:</i> « <i>Изучение свойств тканей из хлопка и льна</i> » | Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. | 2 |
| Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч) | | | |
| 13-14 | Конструирование швейных изделий. Изготовление выкроек. <i>Практическая работа:</i> « <i>Снятие мерок</i> » | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. | 2 |
| 15-16 | Построение чертежа швейного изделия. <i>Практическая работа:</i> « <i>Изготовление выкроек</i> » | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. | 2 |
| Тема «Технология изготовления швейных изделий» (6 ч) | | | |
| 17-18 | Раскрой швейного изделия. <i>Практическая работа:</i> « <i>Раскрой швейного изделия</i> » | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. | 2 |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 19-20 | Швейные ручные работы. <i>Практическая работа:</i> «Изготовление образцов ручных работ» | Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. | 2 |
| 21-22 | Швейные ручные работы. <i>Практическая работа:</i> «Изготовление образцов ручных работ» | | 2 |
| Тема «Швейная машина» (4 ч) | | | |
| 23-24 | Подготовка швейной машины к работе <i>Лабораторная работа:</i> «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. | 2 |
| 25-26 | Приемы работы на швейной машине <i>Практические работы:</i> «Выполнение образцов машинных швов» | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда. | 2 |
| Тема «Технология изготовления швейных изделий» (4 ч) | | | |
| 27-28 | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани <i>Практическая работа:</i> «Проведение влажно-тепловых работ» | Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | 2 |
| 29-30 | Технология изготовления швейных изделий. <i>Практическая работа:</i> «Обработка проектного изделия» | Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. | 2 |
| Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (4 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч) | | | |

Творческий проект №2 «Фартук для работы на кухне» (4 ч)

| | | | |
|-------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 31-32 | Творческий проект «Фартук для работы на кухне» | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». | 2 |
| 33-34 | Творческий проект «Фартук для работы на кухне» | Выполнять обработку накладных карманов. Изучать технологию обработки нижнего и боковых срезов фартука. Выполнять обработку верхнего среза фартука. Изготавливать пояс и бретели. Осуществлять оценку и самооценку по представленным критериям. Защищать проект. | 2 |

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (8 ч)

Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)

| | | | |
|-------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 35-35 | Декоративно-прикладное искусство | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. | 2 |
|-------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч)

| | | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 37-38 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства <i>Практическая работа:</i> <i>«Создание цветowych композиций»</i> | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучать гармонические цветовые композиции. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. | 2 |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

Тема «Лоскутное шитьё» (4 ч)

| | | | |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 39-40 | Лоскутное шитьё | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. | 2 |
| 41-42 | Технология изготовления лоскутного изделия <i>Практическая работа:</i> <i>«Изготовление образцов лоскутных узоров»</i> | Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | 2 |

| Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (8 ч) | | | |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч) | | | |
| Творческий проект №3 «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (8 ч) | | | |
| 43-44 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». | 2 |
| 45-46 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | Изучать различные техники лоскутного шитья. Формулировать цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой». | 2 |
| 47-48 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | Исследовать проблемы, обсуждать возможные способы решения, выполнять проект с самооценкой и самоконтролем собственной деятельности и результата. | 2 |
| 49-50 | Оформление портфолио | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | 2 |
| Раздел «Кулинария» (14 ч) | | | |
| Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч) | | | |
| Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч) | | | |
| 51 | Санитария и гигиена на кухне | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. | 1 |
| Тема «Физиология питания» (1 ч) | | | |
| 52 | Физиология питания <i>Лабораторная работа:</i> <i>«Определение качества питьевой воды»</i> | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. | 1 |
| Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч) | | | |
| 53-54 | Бутерброды и горячие напитки <i>Практические работы:</i> <i>«Приготовление бутербродов»,</i> <i>«Приготовление горячих напитков»</i> | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. | 2 |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | | Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. | |
| Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч) | | | |
| 55-56 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий <i>Лабораторная работа:</i> «Изучение упаковки круп» <i>Практическая работа:</i> «Приготовление блюда из круп или макаронных изделий» | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. | 2 |
| Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч) | | | |
| 57-58 | Блюда из сырых овощей и фруктов. <i>Лабораторная работа:</i> «Определение содержания нитратов» <i>Практическая работа:</i> «Приготовление салата из сырых овощей» | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. | 2 |
| 59-60 | Тепловая кулинарная обработка овощей <i>Практическая работа:</i> «Приготовление салата из вареных овощей» | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, о блюдах из них, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | 2 |
| Тема «Блюда из яиц» (2 ч) | | | |
| 61-62 | Блюда из яиц. <i>Лабораторная работа:</i> «Определение свежести яиц» <i>Практическая работа:</i> | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о | 2 |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| | «Приготовление блюд из яиц» | способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. | |
| Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч) | | | |
| 63 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку <i>Практическая работа:</i> <i>«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»</i> | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». | 1 |
| 64 | Промежуточная аттестация по темам: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» | Письменные ответы на тесты. | 1 |
| Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч) Творческий проект №4 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»(2 ч) | | | |
| 65-66 | Творческий проект <i>«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</i> | Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | 2 |
| 67-68 | Итоговое повторение курса «Технологии» 5 класса | | 2 |
| 69-70 | Резерв | | 2 |
| ВСЕГО: | | | 70 |

**Календарно-тематическое планирование
6 класс (70 ч, по 2 ч в неделю)**

| № п/п урока | Тема раздела, урока | Характеристики основных видов деятельности учащихся | часы |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Раздел «Введение», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (1 ч) | | | |
| 1 | Вводное занятие. <i>Исследовательская и созидательная деятельность</i> | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомиться с инструктажами по охране труда при работе в кабинете технологии. | 1 |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч) | | | |

| Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч) | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2 | Интерьер жилого дома. <i>Практические работы:</i> <i>Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».</i> <i>Разработка плана жилого дома.</i> <i>Изготовление макета оформления окон.</i> | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по темам раздела. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. | 1 |
| Тема «Комнатные растения в интерьере квартиры» (2 ч) | | | |
| 3-4 | Комнатные растения в интерьере квартиры. <i>Практические работы:</i> <i>Перевалка (пересадка) комнатных растений.</i> | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер. | 2 |
| Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч) Творческий проект №1 «Растение в интерьере жилого дома» (2 ч) | | | |
| 5-6 | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» | Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Формулировать цели и проблемы проекта «Растение в интерьере жилого дома». Исследовать проблемы, обсуждать возможные способы решения, выполнять проект с самооценкой и самоконтролем собственной деятельности и результата. | 2 |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) | | | |
| Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч) | | | |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 7-8 | <p>Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.</p> <p><i>Лабораторная работа.</i> <i>Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.</i></p> | <p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.</p> | 2 |
| Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч) | | | |
| 9-10 | <p>Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом.</p> <p><i>Практическая работа: «Снятие мерок»</i></p> | <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> | 2 |
| 11-12 | <p>Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.</p> <p><i>Практическая работа: «Построение чертежа швейного изделия»</i></p> | <p>Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p> | 2 |
| Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч) | | | |
| 13-14 | <p>Моделирование плечевой одежды.</p> <p><i>Практическая работа: Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.</i></p> | <p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.</p> | 2 |
| Тема «Технология изготовления швейных изделий» (4 ч) | | | |
| 15-16 | <p>Раскрой плечевой одежды.</p> <p><i>Практическая работа: «Раскрой швейного изделия»</i></p> | <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.</p> | 2 |

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 17-18 | Ручные швейные работы <i>Практические работы:</i> «Дублирование деталей клеевой прокладкой», «Изготовление образцов ручных швов» | Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. | 2 |
| Тема «Швейная машина» (2 ч) | | | |
| 19-20 | Работа на швейной машине Приспособления к швейной машине. <i>Практические работы.</i> «Устранение дефектов машинной строчки». «Применение приспособлений к швейной машине». | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц. | 2 |
| Тема «Технология изготовления швейных изделий» (8 ч) | | | |
| 21-22 | Машинные работы. <i>Практическая работа:</i> «Изготовление образцов машинных работ» | Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. | 2 |
| 23-24 | Технология обработки мелких деталей. <i>Практическая работа:</i> «Обработка мелких деталей» | Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. | 2 |
| 25-26 | Подготовка и проведение примерки изделия. <i>Практическая работа:</i> «Примерка изделия» | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. | 2 |
| 27-28 | Технология изготовления плечевого изделия | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик. | 2 |
| Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (6 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч) Творческий проект №2 «Наряд для семейного обеда» (6 ч) | | | |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 29-30 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда». <i>Практическая работа:</i> «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов» | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов», соблюдая последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Выполнять обработку среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов, обработку срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия, обработку боковых швов, нижнего среза изделия. Ознакомиться с операциями: соединение лифа с юбкой; обработка застёжки подбортом; обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия Осуществлять оценку и самооценку по представленным критериям. Защищать проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | 2 |
| 31-32 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» <i>Практическая работа:</i> «Обработка горловины и застёжки проектного изделия» | | 2 |
| 33-34 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда». <i>Практическая работа:</i> «Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия». | | 2 |
| Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) | | | |
| Тема «Вязание крючком» (4 ч) | | | |
| 35-36 | Вязание крючком полотна. <i>Практическая работа:</i> «Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами». | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы полотна крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. | 2 |
| 37-38 | Вязание крючком по кругу. <i>Практическая работа:</i> «Выполнение плотного вязания по кругу». | Выполнять образцы плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания. | 2 |
| Тема «Вязание спицами» (4 ч) | | | |
| 39-40 | Вязание спицами <i>Практическая работа:</i> «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями». | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать спицами образцы узоров из лицевых и изнаночных петель. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. | 2 |
| 41-42 | Вязание цветных узоров. <i>Практическая работа:</i> «Разработка схемы жаккардового узора». | Создавать схемы для вязания с помощью ПК или на клетчатой бумаге. Вязать спицами образцы цветных узоров. Находить и представлять информацию о северном цветном узорном вязании спицами. | 2 |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч) | | | |
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч) | | | |

Творческий проект №3 «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (6 ч)

| | | | |
|-------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 43-44 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». | 2 |
| 45-46 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | Формулировать цели и проблемы проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». | 2 |
| 47-48 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | Исследовать проблемы, обсуждать возможные способы решения, выполнять проект с самооценкой и самоконтролем собственной деятельности и результата. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Защищать творческий проект. | 2 |

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч)

| | | | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 49-50 | Технология приготовления блюд из рыбы. <i>Практическая работа:</i> <i>Приготовление блюда из рыбы.</i> <i>Лабораторные работы:</i> <i>Определение свежести рыбы.</i> <i>Определение качества</i> <i>термической обработки рыбных</i> <i>блюд.</i> | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы. | 2 |
| 51-52 | Блюда из нерыбных продуктов моря. <i>Практическая работа:</i> <i>Приготовление блюда из</i> <i>морепродуктов.</i> | Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов. | 2 |

Тема «Блюда из мяса» (4 ч)

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 53-54 | Технология первичной обработки мяса <i>Лабораторная работа:</i> « <i>Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов</i> » | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. | 2 |
| 55-56 | Технология приготовления блюд из мяса <i>Практическая работа:</i> <i>Приготовление блюда из мяса.</i> <i>Лабораторная работа:</i> « <i>Определение качества мясных блюд</i> » | Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. | 2 |
| Тема «Блюда из птицы» (2 ч) | | | |
| 57-58 | Технология приготовления блюд из птицы. <i>Практическая работа:</i> « <i>Приготовление блюда из птицы</i> » | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы. | 2 |
| Тема «Заправочные супы» (2ч) | | | |
| 59-60 | Технология приготовления первых блюд <i>Практическая работа:</i> « <i>Приготовление заправочного супа</i> » | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. | 2 |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| | | Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах. | |
| Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»(2ч) | | | |
| 61 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. <i>Практическая работа:</i> <i>Приготовление обеда.</i> <i>Сервировка стола к обеду</i> | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола | 1 |
| 62 | Промежуточная аттестация по темам: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» | Письменные ответы на тесты. | 1 |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч) Творческий проект №4 «Приготовление воскресного семейного обеда» (4 ч) | | | |
| 63-64 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. | 2 |
| 65-66 | Защита творческих проектов | Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. Подведение итогов творческой деятельности. | 2 |
| 67-68 | Итоговое повторение курса «Технологии» 6 кл. | | 2 |
| 69-70 | Резерв | | 2 |
| ВСЕГО | | | 70 |

**Календарно-тематическое планирование
7 класс (70 ч, по 2 ч в неделю)**

| № п/п урока | Тема раздела, урока | Характеристики основных видов деятельности учащихся | часы |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч) Тема «Введение» (2ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» | | | |
| 1-2 | Вводное занятие. Вводный инструктаж по ОТ и ОБОП. <i>Исследовательская и созидательная деятельность</i> | Знакомиться с содержанием и условными обозначениями учебника «Технология» 7 класса. Изучать инструктажи по охране труда при работе в кабинете технологии. | 2 |

| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч) | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 ч) | | | |
| 3-4 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. <i>Практическая работа:</i> <i>презентация «Освещение жилого дома».</i> | Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер. | 2 |
| Тема «Гигиена жилища» (1 ч) | | | |
| 5 | Гигиена жилища | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений | 1 |
| Раздел «Электротехника» (1 ч) | | | |
| Тема «Бытовые электроприборы» | | | |
| 6 | Бытовые электроприборы. <i>Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.</i> Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. | Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи. | 1 |
| Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности» (2 ч) | | | |
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» | | | |
| Творческий проект №1 «Умный дом» | | | |
| 7 | Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта. | Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Формулировать цели и проблемы проекта «Умный дом». Исследовать проблемы, обсуждать возможные способы решения, выполнять проект с самооценкой и самоконтролем собственной деятельности и результата. | 1 |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 8 | Творческий проект. Защита проекта "Умный дом". Правила защиты проекта | Разрабатывать и защищать проект. Выступать с защитой проекта. Анализировать результаты проектной деятельности. Проводить самооценку и оценку работ других учащихся по предложенным критериям. | 1 |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18 ч) | | | |
| Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч) | | | |
| 9-10 | Свойства текстильных материалов. <i>Лабораторная работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».</i> | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований. | 2 |
| Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч) | | | |
| 11-12 | Конструирование швейных изделий. <i>Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»</i> | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. | 2 |
| 13-14 | Конструирование швейных изделий. <i>Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4». Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам».</i> | Строить чертёж прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды. | 2 |
| Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч) | | | |
| 15-16 | Моделирование швейных изделий. <i>Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном»</i> | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках. | 2 |
| Тема «Технология изготовления швейных изделий» (2 ч) | | | |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 17-18 | Швейные ручные работы. <i>Практическая работа</i> <i>«Изготовление образцов ручных швов».</i> Техника безопасности при выполнении ручных работ. | Изучать виды ручных работ, терминологию, применяемую при выполнении ручных швейных работ. Изучать образцы изделий, подшитых прямыми, косыми и крестообразными стежками. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Проводить самооценку и оценку работ других учащихся по предложенным критериям. | 2 |
| Тема «Швейная машина» (2 ч) | | | |
| 19-20 | Швейная машина. Технология машинных работ. <i>Практическая работа</i> <i>«Изготовление образцов машинных швов».</i> Техника безопасности при выполнении машинных работ. | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Изучать приспособления к швейной машине. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и открытым срезом. Знакомиться с терминологией применяемой при выполнении машинных работ. | 2 |
| Тема «Технология изготовления швейных изделий» (6 ч) | | | |
| 21-22 | Творческий проект <i>«Праздничный наряд».</i> Обоснование проекта | Выполнять и реализовывать проект. Формулировать цели и проблемы проекта. Исследовать проблемы, обсуждать возможные способы решения. | 2 |
| 23-24 | Раскрой поясного швейного изделия. <i>Практическая работа «Раскрой поясного швейного изделия».</i> | Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Стачивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. | 2 |
| 25-26 | Примерка поясного изделия, выявление дефектов. <i>Практическая работа</i> <i>«Дублирование деталей юбки»</i> | Выполнять подготовку и проведение примерки проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. | 2 |
| Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности» (8 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч) Творческий проект №2 «Праздничный наряд» (8 ч) | | | |
| 27-28 | <i>Практическая работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки застёжкой- молнией»</i> | Обрабатывать средний шов юбки застёжкой – молнией на проектном изделии. Проводить самооценку и оценку работы | 2 |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | | других учащихся по предложенным критериям. | |
| 29-30 | Практическая работа <i>«Обработка складок, вытачек»; «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом».</i> | Знакомиться с технологией обработки различных видов складок. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектом изделии. Обрабатывать вытачки. | 2 |
| 31-32 | Практическая работа <i>«Влажно- тепловая обработка готового изделия»; «Обработка нижнего среза юбки».</i> Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите. | Знакомиться с технологией обработки верхнего среза юбки прямым притачным поясом и нижнего среза юбки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки. Проводить самоконтроль и самооценку собственной деятельности и результата проекта, готовить проект и документацию к защите. | 2 |
| 33-34 | Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия | Выступать с защитой проекта. Анализировать результаты проектной деятельности. Уметь выполнять самооценку и оценку работы других учащихся по предложенным критериям. | 2 |
| Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч) | | | |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч) | | | |
| Тема «Ручная роспись тканей» (4 ч) | | | |
| 35-36 | Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах. | 2 |
| 37-38 | <i>Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика»</i> | Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. | 2 |
| Тема «Вышивание» (8 ч) | | | |
| 39-40 | Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. <i>Практическая работа «Выполнение образцов швов»</i> | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, | 2 |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | | крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщицы. Изучать технологию вышивания по свободному контуру. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом | |
| 41-42 | Виды счётных швов. <i>Практическая работа</i> <i>«Выполнение образца вышивки швом крест»</i> | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки крестом. Изучать технологии вышивки счётными швами: швом крест, гобеленовый крест, хардангер. Выполнять образец швом крест. | 2 |
| 43-44 | Виды гладьевых швов. <i>Практическая работа</i> <i>«Выполнение образцов вышивки гладью»</i> | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки гладью. Изучать технологии вышивки атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщицы. | 2 |
| 45-46 | Вышивка лентами. <i>Практическая работа</i> <i>«Выполнение образца вышивки лентами»</i> | Подбирать материалы и оборудование для вышивки лентами. Изготавливать образцы вышивки лентами (петля с прикрепом, роза «паутинка». Изготавливать образцы швов французский узелок и рококо. | 2 |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч) Творческий проект №3 «Подарок своими руками» (5 ч) | | | |
| 47-48 | Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. | 2 |
| 49-50 | Творческий проект «Подарок своими руками». Разработка технологической карты.Выполнение проекта. | Разрабатывать технологическую карту. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. | 2 |
| 51 | Защита творческого проекта «Подарок своими руками» | Защищать творческий проект. Анализировать результаты проектной деятельности. Проводить самооценку и оценку работы других учащихся по предложенным критериям. | 1 |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 52 | Промежуточная аттестация по темам: «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» | Письменные ответы на тесты. | 1 |
| Раздел «Кулинария» (12 ч) | | | |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч) | | | |
| Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч) | | | |
| 53-54 | Блюда из молока. Блюда из кисломолочных продуктов <i>Практическая работа «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога»</i> | <p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</p> <p>Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания.</p> | 2 |
| Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч). | | | |
| Тема «Виды теста и выпечки» (4 ч) | | | |
| 55-56 | Изделия из жидкого теста. <i>Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста»</i> | <p>Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда.</p> <p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.</p> | 2 |
| 57-58 | Изделия из пресного слоеного теста. <i>Практическая работа «Приготовление изделий из пресного слоеного теста»</i> | <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Находить и представлять информацию о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления</p> | 2 |

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | | <p>слоёного теста.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.</p> | |
| 59-60 | <p>Изделия из песочного теста.</p> <p><i>Практическая работа</i></p> <p><i>«Приготовление изделий из песочного теста»</i></p> | <p>Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о происхождении традиционных названий изделий из теста.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из песочного теста.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.</p> | 2 |
| Тема «Сладости, десерты, напитки» (2ч) | | | |
| 61-62 | <p>Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.</p> <p><i>Практическая работа</i></p> <p><i>«Приготовление сладких блюд и напитков»</i></p> | <p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.</p> <p>Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.</p> | 2 |
| Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч) | | | |
| 63-64 | <p>Сервировка сладкого стола.</p> <p>Праздничный этикет.</p> <p>Групповой творческий проект</p> <p>«Праздничный сладкий стол»</p> | <p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p> <p>Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.</p> | 2 |
| <p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч)</p> <p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч)</p> <p>Творческий проект №4 «Праздничный сладкий стол» (2 ч)</p> | | | |

| | | | |
|-------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 65-66 | Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол» | Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. Анализировать результаты проектной деятельности. Выполнять самооценку и оценку работы других учащихся по предложенным критериям. | 2 |
| 67-68 | Итоговое повторение курса «Технологии» 7 класса | | 2 |
| 69-70 | Резерв | | 2 |
| ВСЕГО | | | 70 |

**Календарно-тематическое планирование
8 класс (35 ч, по 1ч в неделю)**

| № п/п урока | Тема раздела, урока | Характеристики основных видов деятельности учащихся | часы |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч) <i>Тема «Введение» (1 ч)</i> | | | |
| 1 | Вводное занятие. Вводный инструктаж по ОТ и ОБОП. | Знакомиться с содержанием и условными обозначениями учебника «Технология» 8 класса. Проходить инструктажи по охране труда при работе в кабинете технологии. | 1 |
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (1 ч) | | | |
| 2 | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. <i>Исследовательская и созидательная деятельность.</i> | Ознакомиться с различными видами проектов. Изучать последовательность проектирования, этапы проектирования. | 1 |
| Раздел «Семейная экономика» (8 ч) Тема «Бюджет семьи» (8 ч) | | | |
| 3 | Источники семейных доходов и бюджет семьи. <i>Лабораторно-практическая работа</i> Описание ресурсов семьи и возможности их увеличения. | Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. | 1 |
| 4 | Способы выявления потребностей семьи. <i>Лабораторно-практическая работа</i> <i>«Исследование потребительских свойств товара»</i> | | 1 |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 5 | Технология построения семейного бюджета. <i>Лабораторно-практическая работа «Построение семейного бюджета»</i> | | 1 |
| 6 | Доходная и расходная части бюджета. <i>Лабораторно-практическая работа «Исследование составляющих бюджета своей семьи»</i> | | 1 |
| 7 | Накопления. Сбережения. Где хранить сбережения. | | 1 |
| 8 | Технология совершения покупок. Способы определения качества товара. | | 1 |
| 9 | Способы защиты прав потребителей. <i>Лабораторно-практическая работа «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода»</i> | | 1 |
| 10 | Технология ведения бизнеса. <i>Лабораторно-практическая работа «Исследование возможностей для бизнеса»</i> | Ознакомиться с принципами ведения бизнеса. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность | 1 |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч) Тема «Экология жилища» (2 ч) | | | |
| 11 | Инженерные коммуникации в доме. <i>Лабораторно-практические работы.</i> Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. | Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). | 1 |
| 12 | Инженерные коммуникации в доме. <i>Лабораторно-практические работы.</i> Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей. | | 1 |
| Тема «Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч) | | | |
| 13 | Системы водоснабжения и канализации: конструкции и элементы. <i>Лабораторно-практическая работа.</i> Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации. | Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц. Изучать работу счётчика расхода воды, способы определения расхода и стоимости расхода воды. | 1 |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 14 | Системы водоснабжения и канализации: конструкции и элементы. <i>Лабораторно-практическая работа.</i> Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц. | Ознакомиться с экологическими проблемами, связанными с утилизацией сточных вод. | 1 |
| Раздел «Электротехника» (8 ч) Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (3 ч) | | | |
| 15 | Электрический ток и его использование. Потребители и источники электроэнергии. <i>Лабораторно-практические работы.</i> Чтение простой электрической схемы. | Изучить понятие «электрический ток» и его использование. Изучить условные обозначения некоторых элементов электрической цепи. Читать простые электрические схемы. | 1 |
| 16 | Электрические цепи. <i>Практические работы.</i> Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки. | Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с понятием «электрические цепи» и их монтажом. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; | 1 |
| 17 | Электрические провода. Монтаж электрической цепи. <i>Лабораторно-практическая работа.</i> Оконцевание проводов. | выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях. | 1 |
| Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч) | | | |
| 18 | Квартирная электропроводка. Работа счётчика электрической энергии. <i>Лабораторно-практические работы.</i> Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. | Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с принципами работы и способами подключения плавких и автоматических предохранителей. | 1 |
| 19 | Устройства защиты электрических цепей. <i>Лабораторно-практические работы.</i> Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. | Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. | 1 |
| Тема «Бытовые электроприборы» (3 ч) | | | |
| 20 | Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. <i>Практическая работа.</i> Изготовление плаката по электробезопасности дома, школы. | Знакомиться с электронагревательными, отопительными и электронными приборами, применяемыми в быту. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной | 1 |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 21 | Отопительные электроприборы. <i>Лабораторные работы.</i> Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети. | розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. | 1 |
| 22 | Электронные приборы. <i>Лабораторно-практическая работа.</i> Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения. | | 1 |
| Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (6 ч) Тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч) | | | |
| 23 | Сферы и отрасли современного производства. | Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация». | 1 |
| 24 | Профессиональная деятельность в торговле и общественном питании. | | 1 |
| Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (4 ч) | | | |
| 25 | Профессиональное образование. Пути освоения профессий. | Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. | 1 |
| 26 | Классификация профессий. <i>Лабораторно-практическая работа.</i> «Составление профессиограммы» | | 1 |
| 27 | Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. <i>Лабораторно-практические работы.</i> «Определение уровня своей самооценки». «Определение своих склонностей». | | 1 |
| 28 | Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба. <i>Лабораторно-практическая работа.</i> «Анализ мотивов своего профессионального выбора». | | 1 |
| Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности» (5 ч) | | | |
| Тема «Промежуточная аттестация» (1 ч) | | | |
| 29 | Промежуточная аттестация по темам: «Семейная экономика», «Электротехника» | Письменные ответы на тесты. | 1 |
| Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч) | | | |
| 30-31 | Творческий проект «Мой профессиональный выбор» | Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, | 2 |

| | | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 32-33 | Творческий проект «Мой профессиональный выбор» Защита проекта | формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта | 2 |
| 34 | Итоговое повторение курса «Технологии» 8 класса | | 1 |
| 35 | Резерв | | 1 |
| ВСЕГО | | | 35 |

Приложение №2

Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности.

| № п/п | Наименование | Кол - во |
|-------|--------------------------------------|----------|
| 1. | Ноутбук ASER | 1 |
| 2. | Проектор, экран | 1 |
| 3. | Стол для индивидуальной работы | 15 |
| 4. | Стол для раскроя | 1 |
| 5. | Шкафы | 2 |
| 6. | Доска | 1 |
| 7. | Таблицы «Технология обработки ткани» | 14 |
| 8. | Манекен учебный 44-размер | 2 |
| 9. | Доска гладильная | 1 |
| 10. | Ножницы раскройные | 10 |
| 11. | Ножницы для бумаги | 6 |
| 12. | Утюг | 2 |
| 13. | Холодильник бытовой | 1 |
| 14. | Электрическая плита | 1 |
| 15. | Оверлок Necchi | 1 |
| 16. | Швейная машина Brother LS | 1 |
| 17. | Швейная машина FAMILI | 3 |
| 18. | Швейная машина JANOME | 4 |

Литература.

Учебные пособия.

1. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных организаций. Н.В.Синицина, Д.Симоненко. – 2-е изд., дораб. - М.: Вентана-Граф, 2016. – 192с.:ил.

2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных организаций. Н.В.Синицина, Д.Симоненко. – 2-е изд., дораб. - М.: Вентана-Граф, 2016. – 192с.:ил.
3. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / (Н.В.Синицина, О.В.Табурчак, О.А.Кожина и др.)Под ред. В.Д.Симоненко. – 3-е изд., дораб. - М.: Вентана-Граф, 2012. – 176с.:
4. Технология: 8 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб. (Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева, А.А.Электов и др.): под ред. В.Д.Симоненко. – 3-е изд., дораб. - М.: Вентана-Граф, 2011. – 208с.:ил.

Методические пособия.

1. Атаулова О.В. Чайный стол. // Школа и производство, 1994. - № 2. – С. 53-56.
2. День рождения. // Школа и производство, 1994. - № 5. – С. 31-34.
3. Жуковская В.И. Интерьер современной квартиры. // Школа и производство, 1995. - № 4. – С. 42-46.
4. Зуева Т.К. Оформление холодных блюд. // Школа и производство, 1996. - № 4. – С. 70-72.
5. Использование проектной деятельности на уроках технологии. 9 класс / Сост.Бобровская А.Н., Доколина Г.Ф.-Волгоград: ИТД «Корифей», 2006.-112с.
6. Обрывкова А.А. Аранжировка цветов («Зимний букет»). // Школа и производство, 1994. - № 3. – С. 71-75.
7. Сафрис Е.М., Мамаева Л.Ю., Кожина О.А. Уход за волосами. // Школа и производство, 1995. - № 2. – С. 58-60.
8. Симакова Е.В., Уварова О.В. Изонить. // Школа и производство, 1995.- № 6.– С. 58-61.
9. Технология. 5 класс: поурочные планы по учебнику Ю.В.Крупской, Н.И.Лебедевой, Л.В.Литиковой, В.Д.Симоненко (обработка ткани, продуктов питания, рукоделие) /авт.-сост. Г.П.Попова. – Волгоград: Учитель, 2007.-319 с.
10. Технология. 6 класс (вариант для девочек): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко авт.-сост. О.В.Павлова, Г.П.Попова. - Волгоград: Учитель, 2007.-287с.
11. Технология. 7 класс (девочек): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко авт.-сост. О.В.Павлова. - Волгоград: Учитель, 2007.-191с.

12. Технология 8 класс (вариант для девочек): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д.Симоненко авт.-сост. О.В.Павлова. - Волгоград: Учитель, 2007.
13. Технология. 5-9 классы. Организация проектной деятельности /авт.-сост. О.А.Нессонова и др. – Волгоград: Учитель, 2009.-207с
14. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс / Сост. Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова.-М.: 5 за знания, 2006. – 208с-(Методическая библиотека)
15. Технология. 5-9 классы: дополнительные и занимательные материалы / авт.-сост. Л.Д.Карачевцева, О.П.Власенко, - Волгоград : Учитель, 2009.-138с.
16. Технология (для девочек) 5-8 классы: тесты / авт.-сост. Г.А.Гордиенко. –Волгоград: Учитель, 2010.-71с.
17. Бронников Н.Л., Самородский П.С., Симоненко В.Д., Сеница Н.В. Технология. Трудовое обучение. Пробный учебник для учащихся 8 класса общеобразовательной школы /Под редакцией В.Д.Симоненко.-Брянск: Издательство Брянского государственного педагогического университета, 1996.-214с.
18. Технология. 5-9 классы: дополнительные и занимательные материалы / авт.-сост. Л.Д.Карачевцева, О.П.Власенко.-Волгоград: Учитель, 2009.-138 с.
19. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры / авт.-сост. О.В.Павлова.-Волгоград: Учитель, 2009.-127 с.
20. Технология. 5-9 классы. Организация проектной деятельности / авт.-сост. О.А.Нессонова и др.- Волгоград: Учитель, 2009.-207
21. Симоненко В.Д. Основы домашней экономики. Книга для учителя образовательной области «Технология»
22. Симоненко В.Д, Сорока В.Ф., Шелепина О.И., Иванишкина Е.М. Практикум по домашней экономике. – Брянск, 1995, - 88с.

Электронные носители, сайты в Интернете:

- Электронное приложение к учебнику 5кл.
<http://www.drofa.ru/catnews/dl/main/technology/>
- Информационный проект кафедры технологии лицея № 8 «Олимпия» г. Волгограда
// <http://master-class.narod.ru>
- Ярославский институт развития образования. Раздел «Технология» // www.ipk.yar.ru
- Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rosmisel.ru
- Сайт о стиле и моде // www.sarafan.ru
- Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru

- Сайт с технологическими описаниями изготовления различных поделок // www.sneg.by.ru
- Академия школы дизайна // www.designacademy.ru
- Виртуальный вернисаж изделий декоративно- прикладного искусства (береста, золотное шитье, кожа и дерево, роспись по ткани, керамика и др.) // www.webvernissage.com