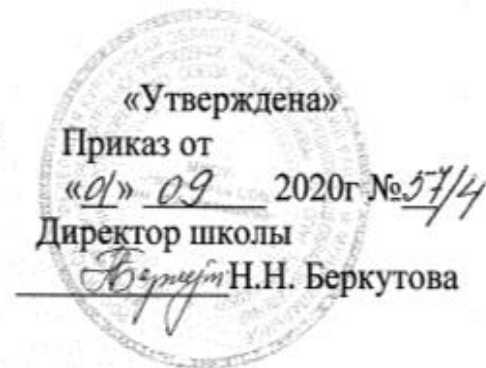


Отдел образования Администрации Каргапольского района Курганской области  
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Чашинская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза И.А. Малышева»

«Рассмотрена»  
на заседании Педагогического  
совета, протокол  
от «31» 08 2020г № 1

«Согласована»  
заместитель директора по УВР  
Л.В. Дегтярева



Рабочая программа  
по предмету «Технология»  
для 5-8 классов

Срок реализации рабочей программы – 4 года

Составитель: Антонова Г.П.  
учитель технологии  
МКОУ «Чашинская СОШ им. И.А. Малышева»

Чаша, 2020 год

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии с 5-8 класс составлена на основе :

Рабочая программа по географии для 5-9 классов составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12. 2010 № 1897).
- Основной образовательной программы МКОУ «Чашинская СОШ им.И.А. Малышева» (Приказ № 57/2 от 01.09.2020г)

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

- 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 в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественную значимую потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в

решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами освоения учащимися основной школьной программы «Технология» являются:**

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач. классификация видов и назначение методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального государственного образовательного стандарта обучение на занятиях по технологии направлено на достижение учащимися планируемых результатов.

#### *5 класс:*

- знать понятие об интерьере, требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.
- уметь создавать интерьер кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.;
- знать оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере, цветовое решение кухни;
- знать использование современных материалов в отделке кухни, декоративное оформление, современные стили в оформлении кухни;
- уметь создавать проектирование кухни с помощью ПК, план размещения оборудования на кухне-столовой;
- знать общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины;
- изучать потребности в бытовых электроприборах на кухне; безопасные приёмы работы с бытовыми электроприборами и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника;
- знать санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд;
- применять необходимый набор посуды для приготовления пищи, правила и последовательность мытья посуды, уход за поверхностью стен и пола.;
- знать современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола;
- знать безопасные приёмы работы на кухне, правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём; - оказывать первую помощь при порезах и ожогах паром или кипятком;
- иметь представление о питании как физиологической потребности;
- знать пищевые (питательные) вещества, значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека о роли витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах, пищевые отравления;
- иметь представление о правилах, позволяющих избежать отравление и оказание первой помощи при отравлениях.
- иметь представления о продуктах, применяемых для приготовления бутербродов, значении хлеба в питании человека;
- знать технологию приготовления бутербродов и требования к качеству готовых бутербродов.
- иметь представление о видах горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад).
- уметь соблюдать приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, проводить дегустацию блюд и давать оценка качества;
- проводить механическую кулинарную обработку овощей и фруктов, определять содержания нитратов в овощах;
- уметь определять свежесть яиц, готовить блюда, проводить дегустацию блюда и давать оценку качества;
- уметь разрабатывать меню для завтрака, сервировать стол;
- знать свойства текстильных материалов и создавать из них продукт;

- иметь представление о швейной машине, конструкция, функция, работа;
- знать декоративно-прикладное искусство;
- знать основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства ;
- уметь создавать проектное изделия в технике лоскутного шитья;
- уметь выполнять технологию творческой и опытнической деятельности в виде творческих проектов;

#### *6 класс:*

- иметь представление об интерьере жилого дома;
- знать как проводить уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы;
- иметь представления о блюдах из рыбы и нерыбных продуктов;
- знать блюда из мяса, рыбы;
- уметь готовить заправочные супы;
- знать свойства текстильных материалов;
- иметь представление о швейных машинах, уметь выполнять простейшие функции на них;
- иметь представления о текстильных изделиях, уметь пользоваться крючком при вышивании или спицами;
- уметь выполнять технологию творческой и опытнической деятельности в виде творческих проектов

#### *7 класс:*

- знать об освещении жилого помещения, предметах искусства и коллекции в интерьере;
- знать как выполнять генеральную уборку кабинета технологии и подбирать правильно моющие средства;
- иметь представления об электронике;
- применять знания из области кулинария;
- иметь представления блюд из молока, жидкого теста, полученные знания применять на практике;
- знания этикета;
- конструирование швейных изделий;
- иметь представления о художественных ремёслах;
- уметь выполнять технологию творческой и опытнической деятельности в виде творческих проектов;

#### *8 класс:*

- иметь представления о семейной экономике;
- знать художественные ремёсла;
- знать электронику;
- иметь представления из области кулинария (сервировка стола, приготовление блюд);

- уметь выполнять технологию творческой и опытнической деятельности в виде творческих проектов

### *Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития*

#### *5 класс*

##### *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;
- объясняет 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.

#### *6 класс*

##### *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.

*7 класс:*

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

*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.

*8 класс:*

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

*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

### Содержание программы 5 класс

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

##### **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»

##### **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»

### **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, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

### **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.

### **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 размолла 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.

### **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.

### **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 и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

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

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и 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.

### **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.

### **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.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

### **«Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **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.

### **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.

### **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.

### **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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: при утюживании, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку 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.

## **«Художественные ремёсла»**

### **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.

### **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.

### **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.

### **«Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### **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.*

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: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.



## Содержание программы 6 класс

### **«Технологии домашнего хозяйства»**

#### **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.

#### **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.

### **«Кулинария»**

#### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **«Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **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.

#### **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).

#### **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.

#### **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.

### **Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкройки 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.

### **«Художественные ремёсла»**

#### **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.

### **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.

### **«Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### **Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «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.

## **«Технологии домашнего хозяйства»**

**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. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. 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.

## **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.

## **«Электротехника»**

### **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 учётом потребностей и доходов семьи.

## **«Кулинария»**

### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*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.

### **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 мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **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.

### **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.

### **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.

## **«Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Свойства текстильных материалов**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **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.

### **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.

### **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.

### **Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного 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 с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

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

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

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.

### **«Художественные ремёсла»**

#### **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.

### **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 французский узелок и рококо.

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.

### **«Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### **Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

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.

### **Содержание программы 8 класс**

#### **Внесены изменения:**

Изменено количество часов на изучение отдельных разделов.

## **«Семейная экономика»**

### **Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.*

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения или рынка потребительских товаров.

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупок. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и рациональных рыночных цен.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Положения законодательства по правам потребителя.

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

### **«Художественные ремёсла»**

*Основные теоретические сведения.*

Художественная вышивка. Техника владимирского шитья. Белая гладь. Атласная и штриховая гладь. Швы «узелки» и «рококо». Двухсторонняя гладь. Художественная гладь. Домашний компьютер в вышивке. Машинная вышивка. Правила техники безопасности при работе за швейной машиной. Виды батика. Подготовка материалов для росписи ткани батиком.

*Практические работы*

Машинная вышивка. Ручная вышивка. Изготовление картины в технике холодный батик.

## **«Электротехнические работы»**

## **Электротехнические устройства**

### *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 их 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.

## **«Кулинария»**

### **Технология приготовления пищи**

#### **Блюда из птицы**

##### *Основные теоретические сведения*

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

##### *Практические работы*

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

#### **Сервировка стола**

##### *Основные теоретические сведения*

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

### Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

### **Консервирование сахаром. Варка варенья (компота).**

*Основные теоретические сведения:*

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра.

Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром)

*Практическая работа:*

Предварительная сортировка, нарезка бланкирование плодов перед варкой. Определение количество сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидло и мармелад из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

### **Национальные блюда**

*Основные теоретические сведения:*

Выбор блюд национальной кухни осуществляется в соответствии с традициями данного региона и желания учителя и учеников  
Блюда из теста

### **Основные теоретические сведения:**

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста. Влияние соотношение компонентов теста на качество готовых изделий.

*Практически работа :*

Выпечка и оформление изделий из теста. (по выбору)

### **«Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, 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».

## Тематическое планирование

5 класс (68 ч)

Названия раздела темы	Количество часов	Характеристика деятельности учащихся
<b>Введение (1 час) Проектная деятельность(2 час)</b>		Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности.
Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда.	1	Самостоятельная работа: выполнение эскизов проектов.

Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проекта.  Проектная деятельность на уроках «Технологии»	2	
<b>Оформление интерьера (3 ч)</b>		
Интерьер и планирование кухни столовой	2	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.
Бытовые электроприборы на кухне	1	Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.
<b>Кулинария (18ч)</b>		
Санитария и гигиена на кухне	2	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах
Здоровое питание	2	Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам

		рационального питания.
Технология приготовления бутербродов	2	Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.
Технология приготовления горячих напитков	2	Определение соотношения кол-ва воды и продуктов; Выбор режима работы эл. приборов. Приготовление и оформление блюд. Соблюдение т.б. при работе
Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей Экономно расходовать продукты.
Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	2	Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Правильно оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады



Тепловая кулинарная обработка овощей.	2	Выполнять сервировку стола к завтраку. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Защита проекта.
Технология приготовления блюд из яиц.	2	
Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	
<b>Создание изделий из технических материалов (32ч)</b>		
Производство текстильных материалов	2	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных волокон . Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований
Текстильные материалы и их свойства.	2	
Изготовление выкроек.	2	
Раскрой швейного изделия	2	
Швейные ручные работы	2	
Швейная машина	4	Анализировать особенности фигуры человека различных типов и направления моды Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.

Основные операции при машинной обработке изделия	2	<p>Рассчитывать количество ткани на изделие.</p> <p>Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.</p> <p>Выполнять подготовку выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою</p>
Влажно-тепловая обработка ткани.	2	<p>Выполнение ручных и машинных стежков.</p> <p>Изготовление салфетки. Отработка стежков, анализ работы</p>
Машинные швы	2	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины.</p>
Технология изготовления швейных изделий	12	<p>Включать и выключать маховое колесо.</p> <p>Наматывать нить на шпульку.</p> <p>Заправлять верхнюю и нижнюю нити.</p> <p>Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям.</p> <p>Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.</p> <p>Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.</p> <p>Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда</p> <p>Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p>Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p>Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойства ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Планировать время и последовательность</p>

		<p>выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.</p> <p>Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.</p> <p>Стачивать детали и выполнять отделочные работы.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>
<b>Художественные ремёсла (12ч)</b>		
Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
Орнамент Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2	Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ. Работа в группе.
Технологии изготовления лоскутного изделия	6	Построение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Организация рабочего места.

Презентация проектов. Итоговый урок Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»	2	Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.
Итого	68	

---

**Учебно-тематическое планирование  
6 класс (68 ч)**

<b>Названия раздела темы</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Характеристика деятельности учащихся</b>
<b>Введение (1 час). Интерьер жилого дома (5 часов)</b>		
Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда.	1	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.
Планировка жилого дома	1	
Интерьер жилого дома	2	Выполнять эскизы интерьера жилого дома. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления интерьера жилого дома.
Комнатные растения в интерьере квартиры. Технология выращивания комнатных растений	2	Выполнение эскиза интерьера жилого дома. Выполнение творческого проекта «Растения в интерьере комнаты».
<b>Кулинария (16 ч)</b>		
Технология первичной обработки рыбы .	2	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Отгаивать и выполнять механическую кулинарную
Технология блюд из рыбы .	2	

Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	2	<p>обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
Технология первичной обработки мяса	2	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
Технология приготовления блюда из мяса	2	
Технология приготовления блюд из птицы	2	<p>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.</p>

		Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
Технология приготовления первых блюд.	2	<p>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. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
Сервировка стола к обеду. Этикет.	1	<p>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</p>
Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

<b>Создание изделий из технических материалов (28ч)</b>		
<p>Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»</p>	<b>2</b>	<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. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p>
<p>Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом.</p>	<b>2</b>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>
<p>Моделирование плечевой одежды.</p>	<b>2</b>	<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>



Раскрой плечевой одежды	2	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. 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. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. 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</p>
Технология дублирования деталей	2	
Ручные работы	2	
Работа на швейной машине	2	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

Приспособления к швейной машине.	2	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
Виды машинных швов	2	
Технология обработки мелких деталей	2	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду.
Подготовка и проведение примерки изделия	2	Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.
Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.	2	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
Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	2	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия.
Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой	2	

		<p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Составлять доклад для защиты творческого проекта.</p>
<b>Художественное ремесло (12 ч)</b>		
Материалы и инструменты для вязания	2	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания</p>
Основные виды петель при вязании крючком	2	<p>Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных</p>
Основные виды петель при вязании крючком	2	
Вязание полотна	2	<p>промыслах, связанных с вязанием спицами.</p> <p>Создавать схемы для вязания с помощью ПК</p>
Вязание по кругу	2	
Вязание спицами. Основные приёмы вязания. Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания.	2	
<b>Технология исследовательской и опытнической деятельности (6 часов)</b>		
Работа над творческим проектом. Презентация проекта. «Художественное ремесло»	6	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу.</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную</p>

		записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
<b>Итого</b>	<b>68</b>	

**Учебно-тематическое планирование  
7 класс (68 ч)**

<b>Названия раздела темы</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Характеристика деятельности учащихся</b>
<b>Интерьер жилого дома (6 ч)</b>		
<b>Вводное занятие Вводный инструктаж по охране труда.</b>	<b>1</b>	<b>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</b>
<b>Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере</b>	<b>2</b>	
<b>Предметы искусства и коллекции в интерьере</b>	<b>1</b>	
<b>Гигиена жилища .</b>	<b>1</b>	<b>Выполнять генеральную уборку кабинета</b>

Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	1	технологии. Находить и предъявлять информацию о пищевых 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
<b>Кулинария (11 ч)</b>		
Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. 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. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
Изделия из жидкого теста	2	Определять качество меда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать

		изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
Виды теста и выпечки . Технология приготовления изделий из пресного слоёного и песочного теста	1 2	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. 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 классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; происхождении традиционных названий изделий из теста
Технология приготовления десертов, сладостей, напитков	2	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить

		<p>и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.</p>
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1 1	<p>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. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК</p>
<b>Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)</b>		
Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	2	<p>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</p>
Конструирование поясной одежды	2	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях</p>

		поясной одежды
Моделирование поясной одежды	2	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
Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из Интернета	2	
Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса	2	Выполнять чистку и смазку швейной машины Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
Технология ручных работ	2	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обрабатывать средний шов
Технология машинных работ	2	
Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой молнией и разрезом	2	
Технология обработки складок	2	
Подготовка и проведение примерного поясного изделия	2	



Технология обработки юбки после примерки	2	юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или байтовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. 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
<b>Художественные ремёсла (16 ч)</b>		
Ручная роспись тканей	3	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
Ручные стёжки и швы на их основе	2	
Вышивание счётными швами	2	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми
Вышивание по свободному контуру. Атласная и	2	

штриховая гладь		ручными стежками; швом крест; атласной
Швы « французский узелок» и «рококо»	2	и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.
Вышивание лентами	4	Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности ( 12 ч)</b>		
Работа над творческим проектом.( Составные части годового творческого проекта . Этапы работы над проектом. Составление портфолио. Разработка презентации) Составление изделий по собственному замыслу	11	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект

<b>Презентация проекта</b>	<b>1</b>	<p>по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p><b>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</b></p> <p><b>Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий про</b></p> <p><b>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</b></p> <p><b>Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</b></p>
<b>Итого</b>	<b>68</b>	

**Учебно-тематическое планирование  
8 класс (34 ч)**

Названия раздела темы	Количество часов	Характеристика деятельности учащихся
Вводное занятие . Вводный инструктаж по охране труда.	1	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте
Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1	Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 8 классе
<b>Бюджет семьи (4 ч)</b>		
<b>Бюджет семьи. (4 часа)</b>		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. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
Способы выявления потребностей семьи	1	
Технология построения семейного бюджета	1	
Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей	1	
Технология ведения бизнеса	1	
<b>Технология домашнего хозяйства (2 часа)</b>		
Инженерные коммуникации в доме	1	Знать сущность коммуникации в доме
Система водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.	1	
<b>Электротехника (15 ч)</b>		
Электрический ток и его использование	1	Знать сущность понятий «порогово-ощутимый

Электрические цепи	1	ток», «электрический пробник»; Иметь представление о правилах электробезопасности, электро-монтажных инструментах, организации рабочего места для электромонтажных работ
Потребители и источники электроэнергии	1	
Электроизмерительные приборы.	1	
Организация рабочего места для электромонтажных работ	2	
Электрические провода	2	
Монтаж электрической цепи	2	
Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	1	
Электроосветительные приборы	1	
Бытовые электронагреватели	2	
Цифровые приборы	1	
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение (7 часов)</b>		
Профессиональное образование	1	Знать темперамент, определиться с выбором будущей профессии.
Внутренний мир человека	2	
Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	1	
Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.	1	
Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.	2	
<b>Технологии исследовательской деятельности (4 ч)</b>		

Работа над проектом.»Моя будущая профессия»	3	<p>Знать сущность понятий «объект проектирования», «банк идей», «клаузура», «презентация», «пояснительная записка»;</p> <p>Иметь представление о требованиях к объекту проектирования и оценке проекта</p> <p>Уметь обосновывать тему творческого проекта.</p> <p>Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера</p>
Презентация проекта «Моя будущая профессия»	1	<p>Уметь выполнять проект и анализировать результаты работы</p> <p>Уметь представлять и защищать проект</p>
Итого	34	

**Темы разделов по технологии 6 класса**

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Количество часов</b>
1	<b>Введение</b>	1
2	<b>Интерьер жилого дома</b>	5
3	<b>Кулинария</b>	16
4	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	28
5	<b>Художественное ремесло</b>	12
6	<b>Технология исследовательской и опытнической деятельности</b>	6
	<b>итого</b>	68 часов за год

**Темы разделов по технологии 8 класса**

№	Наименование раздела	Количество часов
1	<b>Введение</b>	2
2	<b>Бюджет семьи</b>	4
3	<b>Технология домашнего хозяйства</b>	2
4	<b>Электротехника</b>	15
5	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	7
6	<b>Технология исследовательской деятельности</b>	4
	<b>итого</b>	34 часов за год

#### Темы разделов по технологии 7 класса

№	Наименование раздела	Количество часов
1	<b>Интерьер жилого дома</b>	6
2	<b>Кулинария</b>	12
3	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	22
4	<b>Художественные ремёсла</b>	16
5	<b>Технология исследовательской и опытнической деятельности</b>	12
	<b>итого</b>	68 часов за год



**Темы раздело по технологии 8 класса**

№	Наименование раздела	Количество часов
1	<b>Введение</b>	2
2	<b>Бюджет семьи</b>	4
3	<b>Технология домашнего хозяйства</b>	2
4	<b>Электротехника</b>	15
5	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	7
6	<b>Технология исследовательской деятельности</b>	4
	<b>итого</b>	34часов за год

--	--	--

**Календарно-тематическое планирование в 8 классе.**

№ урока	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Дата проведения				Оборудование урока, Д/З	Основные виды учебной деятельности (УУД)
			план	факт				
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</b>								
1	<b>Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда</b>	1					<b>Л.</b> Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства. <b>К.</b> Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. <b>П.</b> Находить и представлять информацию об устройстве с приточно-вытяжной естественной	
2	<b>Проектирование как сфера профессиональной деятельности.</b>	1  1						

										<p>вентиляцией в помещении. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды.</p> <p><b>Р.</b> Проявлять познавательную инициативу.</p>
<b>Тема» «Бюджет семьи (4 ч)</b>										<p><b>Р.</b> Проявлять познавательную инициативу <b>К.</b> Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.</p> <p><b>П.</b> Анализировать качество и потребительские свойства товаров.</p> <p><b>Л.</b> Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.</p> <p>Планировать расходы семьи с учетом ее состава.</p>
3	Способы выявления потребностей семьи	1								
4	Технология построения семейного бюджета	1								
5	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	1								
6	Технология ведения бизнеса	1								

**Технология домашнего хозяйства (2 часа)**

7	Инженерные коммуникации в доме	1								
8	Система водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.	1								
<b>Раздел «Электротехника» (15 час)</b>										
9	Электрический ток и его использование	1								
10	Электрические цепи	1								

**К.** Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы.

**П.** Находить и представлять информацию об устройстве с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды.

**Р.** Проявлять познавательную инициативу.

**Л.** Имеют мотивацию к учебной деятельности, проявляют самостоятельность в приобретении новых знаний.

**Л.** Готовность к рациональному и безопасному ведению

11	Потребители и источники электроэнергии	1				
12	Электроизмерительные приборы.	1				
13-14	Организация рабочего места для электромонтажных работ	2				
15-16	Электрические провода	2				
17-18	Монтаж электрической цепи	2				
19	Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	1				
20	Электроосветительные приборы	1				
21-22	Бытовые электронагреватели	2				
23	Цифровые приборы	1				

домашнего хозяйства.  
**П.** Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.  
 Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов.  
**К.** Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.  
**Р.** Проявлять познавательную инициативу  
**Л.** Готовность к рациональному и

--	--	--	--	--	--	--	--	--

безопасному ведению  
домашнего хозяйства.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (7 ч)							
24	Профессиональное образование	1					<p><b>П.</b> Выполнять проект и анализировать результаты работы  .Исследовать деятельность производственного предприятия.  <b>Р.</b> Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.  Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда.  Разбираться в понятиях профессия, специальность, квалификация  Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда.  Разбираться в понятиях профессия, специальность, квалификация  .Проявлять познавательную инициативу.  Искать информацию в различных источниках о возможностях получения</p>
25-26	Внутренний мир человека	2					
27	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	1					
28	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.	1					
29-30	Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.	2					



										<p>профессионального образования</p> <p>Л. Планирование профессиональной карьеры Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;</p> <p>формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию..</p>
<b>Технология исследовательской деятельности (4 часа)</b>										
31- 32- 33-34	Работа над проектом. Презентация проекта	4								<p>Р: Умеют планировать и регулировать свою деятельность, оценивают правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей.</p> <p>К: умеют осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей.</p> <p>П: умеют использовать дополнительную</p>

										<p>информацию при проектировании и создании объектов, анализировать информацию, решать учебную или трудовую задачу на основе заданных алгоритмов.</p> <p>Л: проявляют самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

**Календарно-тематическое планирование по технологии 5 класс**

<b>№</b>	<b>Тема урока, раздела</b>	<b>Количество часов</b>	<b>дата</b>	<b>дата</b>
	<b>Введение . Проектная деятельность</b>	3	2.09	
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда.	1	9.09	
2-3	Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проекта. Проектная деятельность на уроках «Технологии»	2	16.09	
	<b>Оформление интерьера</b>	3		
4-5	Интерьер и планирование кухни столовой	2	23.09	
6	Бытовые электроприборы на кухне	1	30.09	
	<b>Кулинария</b>	18		
7-8	Санитария и гигиена на кухне	2	7.10	
9-10	Здоровое питание	2	14.10	
11-12	Технология приготовления бутербродов	2	21.10	
13-14	Технология приготовления горячих напитков	2	28.10	
15-16	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	11.11	
17-18	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	2	18.11	

19-20	Тепловая кулинарная обработка овощей.	2	25.11	
21-22	Технология приготовления блюд из яиц.	2	2.12	
23-24	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	9.12	
	<b>Создание изделий из технических материалов</b>	32		
25-26	Производство текстильных материалов	2	16.12	
27-28	Текстильные материалы и их свойства.	2	23.12	
29-30	Изготовление выкроек.	2	30.12	
31-32	Раскрой швейного изделия	2	13.01	
33-34	Швейные ручные работы	2	20.01	
35- 36- 37-38	Швейная машина	4	27.01 3.02	
39-40	Основные операции при машинной обработке изделия	2	10.02	
41-42	Влажно-тепловая обработка ткани.	2	17.02	
43-44	Машинные швы	2	24.02	
45- 46- 47- 48- 49- 50-	Технология изготовления швейных изделий	12	3.03 10.03 17.03	

51- 52- 53- 54- 55-56			31.03 7.04 14.04	
	<b>Художественные ремёсла</b>	12		
57-58	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	21.04	
59-60	Орнамент Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2	28.04	
61- 62- 63- 64- 65-66	Технологии изготовления лоскутного изделия	6	5.05 12.05 19.05	
67-68	Презентация проектов. Итоговый урок Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»	2	26.05	
	<b>Итого</b>	<b>68</b>		

**Календарно-тематическое планирование по технологии 6 класс**

№	Тема урока, раздела	Кол-во часов	дата	дата
	<b>Введение . Интерьер жилого дома</b>	6		
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда.	1	4.09	
2	Планировка жилого дома	1	11.09	
3	Интерьер жилого дома	1	18.09	
4	Комнатные растения в интерьере квартиры. Технология выращивания комнатных растений	1	25.09	
5-6	.Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	1	2.10	
	<b>Кулинария</b>	16		
7-8	Технология первичной обработки рыбы .	2	9.10	
9-10	Технология блюд из рыбы .	2	16.10	
11-12	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	2	23.10	
13-14	Технология первичной обработки мяса	2	30.10	
15-16	Технология приготовления блюда из мяса	2	.13.11	

17-18	Технология приготовления блюд из птицы	2	20.11	
19-20	Технология приготовления первых блюд.	2	27.11	
21	Сервировка стола к обеду. Этикет.	1	4.12	
22	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	11.12	
	<b>Создание изделий из технических материалов</b>	28		
23-24	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	2	18.12	
25-26	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом.	2	25.12	
27-28	Моделирование плечевой одежды.	2	15.01	
29-30	Раскрой плечевой одежды	2	22.01	
31-32	Технология дублирования деталей	2	29.01	
33-34	Ручные работы	2	5.02	
35-36	Работа на швейной машине	2	12.02	
37-38	Приспособления к швейной машине.	2	19.02	

38-40	Виды машинных швов	2	26.02	
41-42	Технология обработки мелких деталей	2	5.03	
43-44	Подготовка и проведение примерки изделия	2	12.03	
45-46	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.	2	19.03	
47-48	Технология обработки срезов подкройной обтачкой.	2	2.04	
49-50	Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой	2	9.04	
	<b>Художественное ремесло</b>	12		
51-52	Материалы и инструменты для вязания	2	16.04	
53-54	Основные виды петель при вязании крючком	2	23.04	
55-56	Основные виды петель при вязании крючком	2	30.04	
57-58	Вязание полотна	2	7.05	
59-60	Вязание по кругу	2	14.05	



61- 62	Вязание спицами. Основные приёмы вязания. Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания.	2	21.05	
	<b>Технология исследовательской и опытнической деятельности</b>	6		
63- 64- 65- 66- 67- 68	Работа над творческим проектом. Презентация проекта. «Художественное ремесло»	6	26.05	
	итого	68		

### Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс

№	Тема урока, раздела	Кол-во часов	дата	дата
	<b>Интерьер жилого дома</b>	6		
1	Вводное занятие Вводный инструктаж по охране труда.	1		
2-3	Освещение жилого помещения.	2		
4	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1		
5	Гигиена жилища .	1		
6	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	1		
	<b>Кулинария</b>	12		
7-8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2		
9-10	Изделия из жидкого теста	2		
11-12	Виды теста и выпечки .	2		
13-14	Технология приготовления изделий из пресного слоёного и песочного теста	2		
15-16	Технология приготовления десертов, сладостей, напитков	2		

17	Сервировка сладкого стола.	1		
18	Праздничный этикет	1		
	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	22		
19- 20	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	2		
21- 22	Конструирование поясной одежды	2		
23- 24	Моделирование поясной одежды	2		
25- 26	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из Интернета	2		
27- 28	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса	2		
29- 30	Технология ручных работ	2		
31- 32	Технология машинных работ	2		
33- 34	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой молнией и разрезом	2		
35- 36	Технология обработки складок	2		
37-	Подготовка и проведение примерного поясного изделия	2		

38				
39-40	Технология обработки юбки после примерки	2		
	<b>Художественные ремёсла</b>	16		
41-42-43	Ручная роспись тканей	3		
44-45	Ручные стёжки и швы на их основе	2		
46-47	Вышивание счётными швами	2		
48-49	Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь	2		
50-51	Швы « французский узелок» и «рококо»	2		
52-53-54-55-56	Вышивание лентами	5		
	<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности</b>	12		
57-58-59-60-	Работа над творческим проектом. ( Составные части годового творческого проекта	11		

61-	. Этапы работы над проектом.			
62-	Составление портфолио.			
63-				
64-	Разработка презентации)			
65-	Составление изделий по собственному замыслу			
66-				
67				
68	Презентация проекта	1		
	итого	68 часов		

**Календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс**

№	Тема урока, раздела	Кол-во часов	дата	дата
1	Вводное занятие . Вводный инструктаж по охране труда.	1	4.09	
2	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1	11.09	
	<b>Бюджет семьи</b>	4		
3	Способы выявления потребностей семьи	1	18.09	
4	Технология построения семейного бюджета	1	25.09	
5	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей	1	2.10	
6	Технология ведения бизнеса	1	9.10	
	<b>Технология домашнего хозяйства</b>	2		
7	Инженерные коммуникации в доме	1	16.10	
8	Система водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.	1	23.10	
	<b>Электротехника</b>	15		
9	Электрический ток и его использование	1	30.10	
10	Электрические цепи	1	13.11	
11	Потребители и источники электроэнергии	1	20.11	
12	Электроизмерительные приборы.	1	27.11	

13-14	Организация рабочего места для электромонтажных работ	2	4.12	
15-16	Электрические провода	2	11.12	
17-18	Монтаж электрической цепи	2	18.12	
19	Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	1	25.12	
20	Электроосветительные приборы	1	15.01	
21-22	Бытовые электронагреватели	2	22.01	
23	Цифровые приборы	1	29.01	
	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	7		
24	Профессиональное образование	1	5.02	
25-26	Внутренний мир человека	2	12.02	
27	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	1	19.02	
28	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.	1	5.03	
29-30	Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.	2	12.03	
	<b>Технологии исследовательской деятельности</b>	4		
31-	Работа над проектом.«Моя будущая профессия»	3	19.03	

32-33			2.04	
34	Презентация проекта «Моя будущая профессия»	1	9.04	
	Итого	34		

Тематический план

№	Тема	Количество часов				Всего	Вопросы рабочей программы воспитания
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс		
1	Оформление интерьера.	3	6	6		15	формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.
2	Кулинария	18	16	12		46	
3	Создание изделий из технических материалов.	32	28	22		82	
4	Художественные ремёсла	12	12	16		40	
1	Технология домашнего хозяйства				4	7	формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.
2	Современное производство и профессиональное самоопределение.				2		
3	Технология ведения бизнеса				1		



Лист корректировки рабочей программы

Класс	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Дата проведения по факту