

Муниципальное казенное образовательное учреждение  
«Малодербетовская средняя общеобразовательная школа им. К.Д. Убушиевой»

Рассмотрено:

Согласовано:

Утверждено:

На заседании политехнического МО

Заместитель директора

Директор МКОУ


Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

по учебной части

«МДСОШ им. К.Д. Убушиевой»

Руководитель МО

 /Е.В. Погорелова/

 /З.П. Каравасева/

 /Е.В. Цыбанева/

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

***Рабочая программа по технологии  
5-8 класса на 2021-2022 учебный год  
(2 час в неделю)***

Планирование составлено в соответствии  
с ФГОС НОО

Учитель: Саклакова Е.Н.

Малые Дербеты  
2021год

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для учащихся 5-8 классов разработана на основе авторскими программами по Технологии для 5-7 классов к предметной линии учебников Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко М. «Вентана-Граф» 2019 г., авторскими программами по Технологии для 8 классов к предметной линии учебников Н.В. Матяш, А.А. Электв, В.Д. Симоненко, Б.А. Гончаров М. «Вентана-Граф» 2018 г. Рабочая программа составлена с учетом стандарта утвержденного Президентом Российской Федерации В.В. Путиным от 21 мая 2012 г. № Пр.-1334

Авторской программы по предмету:

1. Технология для 5-8 классы. Авторы: Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко. М. «Вентана-Граф» 2019 г.

### Цели:

- формирование представлений о технологической культуре производства,
- развитие культуры труда подрастающих поколений,
- становление системы технических и технологических знаний и умений,
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

### Задачи:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

### Общая характеристика учебного предмета Технология

Формирование у учащихся универсальных учебных действий (общеучебных умений и навыков), включающее формирование компетенций учащихся в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности, является главной целью предмета.

В процессе реализации основной образовательной программы образовательного учреждения, соответствующей федеральным государственным образовательным стандартам второго поколения, в результате изучения всех без исключения предметов основной школы должны получать дальнейшее развитие личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия, формирование которых было начато в начальной школе.

### Место учебного предмета в учебном плане:

Класс	Общее количество часов
5	68
6	68
7	68
8	34

### Планируемые результаты освоения предмета Технология в 5-8 классах

#### Универсальные учебные действия (УУД):

##### Личностные результаты:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, овладение элементами



- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

#### **Метапредметные результаты:**

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регулирование своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; объективное оценивание вклада своей деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

#### **Предметные результаты:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;



- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- выражение готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании материалов, времени, денежных средств, труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объектов труда и оптимальное планирование работ;
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

#### **Требования к уровню подготовки учащихся:**

##### **учащиеся должны знать/понимать:**

- технологическую культуру производства;
- получение, обработку, хранение и использование технической и технологической информации;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- историю, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники;
- роль трудовой деятельности в жизни человека;
- основные технологические понятия;
- негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду;
- общие сведения из истории интерьера;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручным инструментом и на универсальной швейной машине;
- правила снятия размеров для построения чертежа;
- способы моделирования;



- содержание и характер труда специалистов по обработке тканей, продуктов питания, металлов, древесины и пластмассы;

## Содержание программы

### 5 класс. Технология (базовый уровень)

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.

Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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. Понятие «композиция». Правила, приемы и средства композиции. Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Материалы для лоскутного шитья, подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха.

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Общие сведения о видах, принципе действия, правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. 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.

Древесина как природный конструкционный материал, её строение, свойства и области применения. Пиломатериалы, их виды, области применения. Виды древесных материалов, свойства, области применения.

Понятия «изделие» и «деталь». Графическое изображение деталей и изделий. Графическая документация: технический рисунок, эскиз, чертёж. Линии и условные обозначения. Прямоугольные проекции на одну, две и три плоскости (виды чертежа).

Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов.



Последовательность изготовления деталей из древесины. Технологический процесс, технологическая карта.

Разметка заготовок из древесины. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов, применяемых при изготовлении изделий из древесины.

Основные технологические операции ручной обработки древесины: пиление, строгание, сверление, зачистка деталей и изделий; контроль качества. Приспособления для ручной обработки древесины. Изготовление деталей различных геометрических форм ручными инструментами.

Сборка деталей изделия из древесины с помощью гвоздей, шурупов, саморезов и клея. Отделка деталей и изделий тонированием и лакированием.

Правила безопасного труда при работе ручными столярными инструментами.

Металлы и их сплавы, область применения. Чёрные и цветные металлы. Основные технологические свойства металлов. Способы обработки отливок из металла. Тонколистовой металл и проволока. Профессии, связанные с производством металлов.

Виды и свойства искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при обработке, применении и утилизации искусственных материалов.

Рабочее место для ручной обработки металлов. Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Инструменты и приспособления для ручной обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения.

Графические изображения деталей из металлов и искусственных материалов. Применение ПК для разработки графической документации.

Технологии изготовления изделий из металлов и искусственных материалов ручными инструментами. Технологические карты.

Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: правка, разметка, резание, гибка, зачистка, сверление. Особенности выполнения работ. Основные сведения об имеющихся на промышленных предприятиях способах правки, резания, гибки, зачистки заготовок, получения отверстий в заготовках с помощью специального оборудования.

Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами.

#### **6 класс. Технология (базовый уровень)**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта.

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. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря. Санитарные требования при обработке рыбы нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка рыбы нерыбных продуктов моря. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. 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. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства



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. Понятие о моделировании одежды. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелких детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Лесная промышленность. Деревообрабатывающая промышленность; виды продукции; пиломатериалы, свойства и области применения; сохранение природы; отходы древесины и их рациональное использование; экология заготовки и обработки древесины; профессии, связанные с обработкой древесины и древесных материалов. Измерение древесины.

Пороки древесины и их разновидности. Производство и применение пиломатериалов. Понятие «изделие» и «деталь»; технический рисунок, эскиз, чертеж; общие сведения о сборочных чертежах и правила их чтения.

Способы соединения брусков; разметка и последовательность выполнения операций; контроль точности; зачистка соединенных брусков.

Способы и последовательность изготовления цилиндрических и конических деталей ручным инструментом; приемы обработки и контроль точности; маршрутная карта. Основы конструирования и моделирования простых изделий из древесины. Составные части машин; механизмы передачи движения; передаточное отношение; виды соединения колеса с валом. Токарный станок: устройство, оснастка, приемы работы; правила безопасности труда; современные технологические машины и электрифицированные инструменты; инструменты и оснастка для работы на токарном станке; технология токарных работ. Окрашивание изделий из древесины красками. Разновидности художественной обработки; традиции, обряды, семейные праздники народов России; виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов в России и регионе; понятие о композиции; технологии и учебно-трудовые процессы художественно-прикладной обработки древесины различными видами инструментов.

Виды черных и цветных металлов и сплавов, их характеристика; механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Сортовой прокат; его получение; разновидности профилей; изображение деталей из сортового проката на чертежах; сборочный чертеж; чтение сборочного чертежа.

Контрольно-измерительные и разметочные инструменты, применяемые при работе с металлами; ручные инструменты и приспособления для обработки металлов, их назначение и способы применения; основные технологические операции обработки металлов ручными инструментами, спецификация инструментов, особенности выполнения работ; технологический процесс и технологическая карта.

Устройство, назначение, правила обращения со штангенциркулем; приемы измерения; профессии, связанные с контролем станочных и слесарных работ. Назначение и приемы резания, рубки, опиливания заготовок из сортового проката; устройство и настройка ручного слесарного инструмента; рабочая поза и приемы резания, рубки, опиливания. Правила безопасного выполнения работ.

Отделка металлических изделий.

### **7 класс. Технология (базовый уровень)**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.



коллекции в интерьере. Гигиена жилища. Значение и виды уборок помещения. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современные технологии и технологические средства для создания микроклимата. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современные технологии и технологические средства для создания микроклимата.

Натуральное молоко. Молочные продукты, кисломолочные продукты, их пищевая ценность, химический состав и значение для организма человека. Ассортимент молочных и кисломолочных продуктов. Способы определения качества молока и молочных продуктов. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Условия и сроки хранения свежего молока. Механическая кулинарная обработка муки. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста. Влияние качества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Сладости и технология их приготовления: пукаты, конфеты «Шоколадные трюфели», сладкая колбаска, безе (меренги). Десерты и технология их приготовления. Напитки и технология их приготовления. Особенности сервировки стола к празднику. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Стол «фуршет». Правила приглашения гостей.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения, их виды. Технология производства шерстяных тканей, шёлка. Определение вида тканей по сырьевому составу. Конструирование поясной одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Применение складок в швейных изделиях. Технология обработки вытачек. Обработка поясов, притачивание потайной застёжки-молнии, окантовка бейкой. Терминология ручных работ. Подшивание. Прямые стежки. Косые стежки. Крестообразные стежки. Терминология машинных работ. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Выполнить подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям.

Ручная роспись тканей. Техника батика. Подготовка ткани к росписи. Горячий батик. Холодный батик. Роспись по сырой ткани. Узелковый батик. Свободная роспись. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке. Виды ручных стежков: прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные. Вышивание счётными швами. Материалы и оборудование для счётной вышивки. Подготовка к вышивке. Вышивание швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом. Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Белая гладь. Владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Вышивание лентами.

Конструкторская и технологическая документация. Точность измерений и допуски при обработке. Отклонения и допуски на размеры детали.

Столярные шиповые соединения. Технология шипового соединения деталей. Выдалбливание проушин и гнёзд.

Технология соединения деталей шкантами и шурупами в нагель. Рациональные приёмы работы ручными инструментами при подготовке деталей и сборке изделий.

Изготовление деталей и изделий различных геометрических форм по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.

Правила безопасного труда при работе ручными столярными инструментами. Конструкторская и технологическая документация для деталей из древесины, изготавливаемых на токарном станке. Технология обработки наружных фасонных поверхностей деталей из древесины. Обработка вогнутой и выпуклой криволинейной поверхности. Технология точения декоративных изделий, имеющих внутренние полости. Контроль качества деталей. Шлифовка и отделка изделий. Экологичность заготовки, производства и обработки древесины и древесных материалов.

Металлы и их сплавы, область применения. Классификация сталей. Термическая обработка сталей.

Резьбовые соединения. Резьба. Технология нарезания в металлах и искусственных материалах наружной и внутренней резьбы ручную. Резьбные инструменты (метчик, плашка) при-



способления и оборудование для нарезания резьбы. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей.

Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, термической обработкой материалов. Токарно-винторезный станок: устройство, назначение, приёмы подготовки к работе; приёмы управления и выполнения операций. Инструменты и приспособления для работы на токарном станке. Основные операции токарной обработки и особенности их выполнения. Особенности точения изделий из искусственных материалов. Правила безопасной работы на токарном станке.

Фрезерный станок: устройство, назначение, приёмы работы. Инструменты и приспособления для работы на фрезерном станке. Основные операции фрезерной обработки и особенности их выполнения. Правила безопасной работы на фрезерном станке.

Графическая документация для изготовления изделий на токарном и фрезерном станках.

Технологическая документация для изготовления изделий на токарном и фрезерном станках.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Художественная обработка древесины. История мозаики. Виды мозаики.

Технология изготовления мозаичных наборов. Материалы, рабочее место и инструменты.

Подготовка рисунка, выполнение набора, отделка.

Мозаика с металлическим контуром (филигрань, скань); подбор материалов, применяемые инструменты, технология выполнения.

Художественное ручное тиснение по фольге: материалы заготовок, инструменты для тиснения. Особенности технологии ручного тиснения. Технология получения рельефных рисунков на фольге в технике басмы.

металла (просечное железо). Инструменты для просечки или выпиливания.

Чеканка, история её возникновения, виды. Материалы изделий и инструменты. Технология чеканки: разработка эскиза, подготовка металлической пластины, перенос изображения на пластину, выполнение чеканки, зачистка и отделка.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной и металлом.

## **8 класс Технология (базовый уровень)**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета.

Последовательность его изучения.

Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе.

Этапы выполнения проекта.

Семья, её функции. Связи семьи с обществом, государством. Семья как экономическая ячейка общества. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета Потребности семьи и пути их удовлетворения. Предпринимательская деятельность и её виды. Прибыль. Связи семьи с государственными учреждениями, предприятиями, частными фирмами. Основные потребности семьи. Правила покупок. Источники информации о товарах. Классификация вещей с целью покупки. Особенности бюджета в разных семьях. Доход и расход. Рациональное планирование бюджета семьи. Ведение учёта. Основы рационального питания. Распределение расходов на питание. Правило покупок основных продуктов. Накопления и сбережения. Способы сбережения средств. Формы размещения сбережений. Структура личного бюджета школьника. Маркетинг и его основные цели. Торговые символы. Этикетки, Штрихкод. Задачи, стоящие перед рекламой. Основные принципы взаимоотношений в семье. Организация труда в семье. Экономика приусадебного (дачного) участка. Значение приусадебного участка св семейном бюджете. Коммуникации в домашнем хозяйстве. Источники информационного обеспечения семьи, средства передачи и приёма информации. Современные средства коммуникации.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах



## Содержание программы 5 класс

### ***Раздел «Проектная деятельность» (2 часа)***

#### **Тема: Творческая проектная деятельность (2 часа)**

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

*Практические работы.* Выполнение эскизов проектов.

### ***Раздел «Оформление интерьера» (4 часа)***

#### **Тема: Интерьер кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

*Практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

#### **Тема: Творческий проект по разделу "Оформление интерьера" (2 часа)**

*Теоретические сведения.* 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 "Оформление интерьера", «Кухня моей мечты». Защита проекта.

### ***Раздел «Кулинария» (10 часов)***

#### **Тема: Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. (2 часа)**

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



эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

#### **Учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

##### **5 класс**

1. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко Учебник для 5 класса Технология М. «Вентана-Граф» 2019 г.
2. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко Поурочные планы по Технология 5 класс М. «Вентана-Граф» 2019 г.

##### **6 класс**

1. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко Учебник для 6 класса Технология М. «Вентана-Граф» 2019 г.
2. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко Поурочные планы по Технология 6 класс М. «Вентана-Граф» 2019 г.

##### **7 класс**

1. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко Учебник для 7 класса Технология М. «Вентана-Граф» 2019 г.
2. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко Поурочные планы по Технология 7 класс М. «Вентана-Граф» 2019 г.

##### **8 класс**

1. Н.В. Матяш, А.А. Электов, В.Д. Симоненко, Б.А. Гончаров, Учебник для 8 класса Технология М. «Вентана-Граф» 2018 г.
2. Н.В. Матяш, А.А. Электов, В.Д. Симоненко, Б.А. Гончаров, Поурочные разработки по Технологии 8 класс М. «Вентана-Граф» 2018 г.

#### **Технические средства обучения**

1. Аудиоколонки колонки.
2. Видеопроектор.
3. Персональный компьютер.
4. Принтер.
5. Экран.

Основные Интернет-ресурсы

<http://www.apkpro.ru> – Академия повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников образования

<http://www.prosv.ru> – сайт издательства «Просвещение»

<http://www.history standart.edu.ru> – предметный сайт издательства «Просвещение»

<http://www.internet-school.ru> – интернет-школа издательства «Просвещение»: издательство «Первое сентября» <http://vvvvw.som.fio.ru> – сайт Федерации Интернет-образования, сетевое объединение методистов <http://www.it-n.ru> – российская версия международного проекта Сеть творческих учителей

<http://www.standart.edu.ru> – государственные образовательные стандарты второго поколения

Дополнительные Интернет-ресурсы

Дополнительные электронные информационные источники (фото и рисунки для создания презентаций).



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.

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.

*Практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Тема: Бутерброды и горячие напитки. Блюда из яиц. (2 часа)**

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

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

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.

*Практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

### **Тема: Блюда из сырых овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. (2 часа)**

*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.

*Практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

### **Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 часа)**

*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.

*Практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

### **Тема: Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу "Кулинария". (2 часа)**

*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. Правила защиты проекта.

*Практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. Защита проекта.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (38 часов)**

### **Тема: Производство текстильных материалов. Классификация волокон. (2 часа)**

*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.



*Практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

**Тема: Свойства текстильных материалов. Изучение свойств хлопка и льна. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* 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. *Практические работы.* Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема: Конструирование швейных изделий. Снятие мерок. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Фартуки в национальном костюме. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Правила снятия мерок.

*Практические работы.* Снятие мерок и запись результатов измерений.

**Тема: Построение чертежа швейного изделия. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

*Практические работы.* Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину.

**Тема: Раскрой швейного изделия. (2 часа)**

*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.

*Практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

**Тема: Швейные ручные работы. Терминология ручных работ. Правила ТБ. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* 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. *Практические работы.* Изготовление образцов ручных стежков и строчек.



**Тема: Изготовление образцов ручных работ. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обметывание; временное соединение деталей - сметывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

*Практические работы.* Изготовление образцов ручных работ.

**Тема: Устройство швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущество и недостатки.

*Практические работы.* Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда на швейной машине. Работа на швейной машине без ниток (по бумаге) по прямой и кривой линии, поворот под углом.

**Тема: Заправка швейной машины. Приемы работы на швейной машине. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Правила намотки нижней нитки на шпульку, заправка верхней нитки и выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

*Практические работы.* Намотка ниток на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

**Тема: Швейные машинные работы. Терминология машинных работ.**

**(2 часа)**

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

*Практические работы.* Изготовление образцов машинных работ.

**Тема: Влажно-тепловая обработка ткани. Изготовление образцов машинных швов.**

**(2 часа)**

*Теоретические сведения.* Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

*Практические работы.* Изготовление образцов машинных работ.

**Тема: Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Последовательность изготовления швейных изделий.

Технология пошива фартука. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.

*Практические работы.* Подготовить детали кроя фартука к обработке.



**Тема: Обработка накладного кармана и соединение его с изделием.**

**(2 часа)**

*Теоретические сведения.* Технология обработки накладного кармана и соединение его с изделием.

*Практические работы.* Обработать накладной карман фартука и соединить его с изделием.

**Тема: Соединение клиньев фартука (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Технология соединения клиньев фартука.

*Практические работы.* Соединение клиньев фартука.

**Тема: Обработка боковых и нижней сторон фартука.**

*Теоретические сведения.* Технология обработки боковых и нижней сторон фартука.

*Практические работы.* Обработка боковые и нижние стороны фартука.

**Тема: Обработка притачного пояса. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Технология обработки притачного пояса.

*Практические работы.* Обработать притачной пояс.

**Тема: Соединение пояса с верхней частью фартука. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Технология соединение пояса с верхней частью фартука.

*Практические работы.* Соединение пояса с верхней частью фартука.

**Тема: Отделка и окончательная обработка фартука. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Отделка и окончательная обработка фартука. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. *Практические работы.* Окончательная обработка и отделка фартука.

**Тема: Творческий проект "Фартук для работы на кухне".**

*Теоретические сведения.* Разработка и выполнение этапов проекта «Фартук для работы на кухне». Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы.* Защита проекта «Фартук для работы на кухне».

**Раздел «Художественные ремесла» (10 часов)**

**Тема: Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного искусства – узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Язык декоративного искусства и народные традиции.

Значение понятий композиция, орнамент. Правила, приемы и средства композиции, символика. Значение элементов узора в вышивке, кружеве. Основные законы цветоведения, цветовой круг, правила создания гармоничных цветовых композиций.



*Практические работы.* Создание композиции в графическом редакторе Paint или на листе бумаги в клеточку.

**Тема: Технология лоскутного шитья. (2 часа)**

*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.

*Практические работы.* Выбрать модель образца лоскутного узора, выполнить эскиз. Подготовить шаблоны и выполнить раскрой лоскутного изделия.

**Тема: Изготовление образцов лоскутных узоров. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.

*Практические работы.* Изготовить образец лоскутных узоров.

**Тема: Обработка срезов лоскутного изделия. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Технология обработки срезов лоскутного изделия – обметывание вручную или зигзагообразной строчкой, тесьмой или швом вподгибку с закрытым срезом..

*Практические работы.* Обработать срезы лоскутного образца.

**Тема: Творческий проект "Лоскутное изделие для кухни-столовой"  
(2 часа)**

*Теоретические сведения.* Разработка и выполнение этапов проекта "Лоскутное изделие для кухни-столовой". Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы.* Защита проекта "Лоскутное изделие для кухни-столовой".

**Раздел «Творческая проектная деятельность» (4 часа)**

**Тема: Создание и оформление портфолио. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Правила создания и оформления портфолио.

*Практические работы.* Составление портфолио и разработка электронной презентации.

**Тема: Защита итогового творческого проекта. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Разработка и выполнение этапов итогового творческого проекта.  
*Практические работы.* Защита итогового творческого проекта.



### Тематическое планирование 5 класс

№	Название раздела	Кол-во часов	Практическая часть	Контроль
1	Проектная деятельность	2	1 Практикум	
2	Оформление интерьера	4	2 Практикум	2 Защита творческого проекта
3	Кулинария	10	5 Практикум	2 Защита творческого проекта
4	Создание изделий из текстильных материалов	38	19 Практикум	2 Защита творческого проекта
5	Художественные ремесла	10	5 Практикум	2 Защита творческого проекта
6	Творческая проектная деятельность	4	2 Практикум	1 Контрольная работа
	Итого:	68	44	9

### Поурочное планирование 5 класс

№ п/п	Раздел	Тема
1-2	Оформление интерьера	Творческая проектная деятельность.
3-4		Интерьер кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне.
5-6		Творческий проект по разделу "Оформление интерьера кухни"
7-8		Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.
9-10		Бутерброды и горячие напитки. Блюда из яиц.



11-12		Блюда из сырых овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.
13-14		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
15-16		Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу "Кулинария".
17-18	Создание изделий из	Производство текстильных материалов. Классификация волокон.
	текстильных материалов	
19-20		Свойства текстильных материалов. Изучение свойств хлопка и льна.
21-22		Конструирование швейных изделий. Снятие мерок.
23-24		Построение чертежа швейного изделия.
25-26		Раскрой швейного изделия.
27-28		Швейные ручные работы. Терминология ручных работ. Правила ТБ.
29-30		Изготовление образцов ручных работ.
31-32		Устройство швейной машины. Подготовка швейной машины к работе.
33-34		Заправка швейной машины. Приемы работы на швейной машине.
35-36		Швейные машинные работы. Терминология машинных работ.
37-38		Влажно-тепловая обработка ткани. Изготовление образцов машинных швов.
39-40		Технология изготовления швейных изделий. Подготовка деталей кроя к обработке.
41-42		Обработка накладного кармана и соединение его с изделием.
43-44		Соединение клиньев фартука.
45-46		Обработка боковых и нижней сторон фартука.
47-48		Обработка притачного пояса.
49-50		Соединение пояса с верхней частью фартука.
51-52		Отделка и окончательная обработка фартука
53-54		Творческий проект "Фартук для работы на кухне".
55-56	Художественные ремесла	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета.
57-58		Технология лоскутного шитья.
59-60		Изготовление образцов лоскутных узоров.
61-62		Обработка срезов лоскутного изделия.
63-64		Творческий проект "Лоскутное изделие для кухнестоловой"



---

65-66	Творческая проектная деятельность	Создание и оформление портфолио.
67-68		Защита итогового творческого проекта



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Содержание программы 6 класс

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

##### **Тема 1. Вводный урок.(1) Интерьер жилого дома (1ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

##### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере (4 ч)**

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

#### **Раздел «Кулинария»**

##### **Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

##### **Тема 2. Блюда из мяса (4 ч)**

*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. Сани тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема 3. Блюда из птицы (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление блюда из птицы.

### **Тема 4. Заправочные супы (2 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

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

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

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий (4 ч)**



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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

#### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (18 ч)**

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

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

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

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.



Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## **Раздел «Художественные ремёсла» (16ч)**

### **Тема 1. Вязание крючком (8 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема 2. Вязание спицами (8 ч)**

*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.

*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.



При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучающиеся в школе.

Часы раздела "Технологии творческой и опытнической деятельности" в 6- классе включены в каждый изучаемый раздел, т.к учащиеся выполняют 4 творческих проектов.

<b>Разделы программы</b>	<b>Кол-во часов</b>
«Технологии домашнего хозяйства»	6
«Кулинария»	16
«Создание изделий из текстильных материалов»	30
«Художественные ремёсла»	16
<b>Итого :</b>	<b>68</b>

Программа рассчитана на 68 часов 2 урока в неделю.

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

Направление «Технологии ведения дома»

#### **Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.



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

### **Выпускник научится:**

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

### **Выпускник получит возможность научиться:**

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

## **Раздел «Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности»**

### **Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

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

## **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

### **Выпускник научится:**

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



### Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Практическая часть	Контроль
1	Технологии домашнего хозяйства	6	3 Практикум	2 Защита творческого проекта
2	Кулинария	16	4 Практикум	2 Защита творческого проекта
3	Создание изделий из текстильных материалов	30	19 Практикум	2 Защита творческого проекта
4	Художественные ремесла	16	8 Практикум	2 Защита творческого проекта
	Итого:	68	34	8



**Календарно-тематическое планирование**

№	Тема урока	Основное содержание обучения			Планируемые результаты			Дата проведения урока	
		Предметные	Личностные	Метапредметные	План	Факт	План	Факт	
<b>Водный урок 1ч</b>									
1	Инструктаж по технике безопасности. Водный урок.	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологи	Знания: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Общие правила безопасного труда. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям.	Желание приобретать новые знания, умения, совершенствоваться имеющиеся.	Овладеть методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда. Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.				
<b>Технология домашнего хозяйства 5ч</b>									
2	Интерьер жилого дома	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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.	Знания: о цели и задачах изучения предмета, видах освещения. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям.	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению; овладению элементами организации умственного и физического труда.	Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда				
3-4	Комнатные растения в интерьере	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в	Знания: приемы размещения комнатных растений	Желание приобретать новые знания,	Овладеть методами эстетического оформления изделий,				



		интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	<b>Умения:</b> выполнять пересадку комнатных растений	умения, совершенствовать имеющиеся.	обеспечение сохранности продуктов труда. Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.		
5-6	Творческая проектная деятельность	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	<b>Знания:</b> о правилах защиты проекта. <b>Умения:</b> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям.	<b>Умение</b> общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива.	<b>Умение</b> формулировать собственное мнение и варианты решения, аргументировано их излагать, высказывать мнения и идеи товарищей		

**Кулинария 16 ч**

7-8	Блюда из рыбы	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из Подача готовых блюд. Требования к	<b>Знания:</b> виды рыбы, маркировка консервов, признаки доброкачественности рыбы, условия и сроки хранения рыбной продукции. <b>Умения:</b> определять свежесть рыбы органолептическими методами, определять срок годности рыбных консервов	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению; овладению элементами организации ответственного и	Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены.		
-----	---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--



		качеству готовых блюд.		физического труда.				
9-10	Блюда из нерыбных продуктов моря	Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технологии приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.	<b>Знания:</b> пищевая ценность нерыбных продуктов моря, содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов, виды нерыбных продуктов моря, продукты из них.	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению; овладению элементами организации умственного и физического труда.	Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены.			
11-12	Технологии первичной и тепловой обработки мяса	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.	<b>Знания:</b> виды мяса и субпродуктов, условия и сроки хранения мясной продукции. <b>Умения:</b> определять признаки доброкачественности мяса.	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей	Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми			
13-14	Приготовление блюд из мяса	Определение качества термической обработки мясных блюд. Технологии приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	<b>Знания:</b> определение качества термической обработки мясных блюд. <b>Умения:</b> подача к столу блюд из мяса.	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться	Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать			



				Для удовлетворения перспективных потребностей	Свой действия: устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми		
15-16	Блюда из птицы	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. Технологгия приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	<b>Знания:</b> виды домашней и сельскохозяйственной птицы. <b>Умения:</b> определять качество мяса птицы, оформление готовых блюд и подача их к столу	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей	Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми		
17-18	Заправочные супы	Значение супов в рационе питания. Технологгия приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технологгия приготовления шей, борща, рассольника, соланки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	<b>Знания:</b> значение супов в рационе питания <b>Умения:</b> оформление готового супа и подача к столу.	Желание приобретать новые знания, умения, совершенствоваться имеющиеся	Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми.		
19-20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	<b>Знания:</b> сервировка стола к обеду, набор столового белья, приборов и посуды для обеда. <b>Умения:</b> подача блюд, правила поведения за	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и	Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов,		



			столом и пользования столовыми приборами.	самообразование на основе мотивации к обучению; овладению элементами организации умственного и физического труда.	приспособлений и оборудования с учётом требований технологии.		
21-22	Творческий проект по разделу «Кулинария»	Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	<b>Знания:</b> о правилах защиты проекта. <b>Умения:</b> защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям.	<b>Умение</b> общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива.	<b>Умение</b> формулировать собственное мнение и варианты решения, аргументировано их излагать, выслушать мнения и идеи товарищей		

**«Создание изделий из текстильных материалов» - 30 часов**

23-24	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	<b>Знания:</b> классификация текстильных химических волокон. <b>Умения:</b> исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон, подбирать ткань по волоконному составу для различных швейных изделий.	<b>Желание</b> приобретать новые знания, умения, совершенствоваться имеющимися.	<b>Уяснение</b> социальных последствий развития технологической промышленности, производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических		
-------	--------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--



25-26 27-28	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	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	<p><b>Знания:</b> понятие о плечевой одежде, понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.</p> <p><b>Умения:</b> 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.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>	Развитие трудолюбия и ответственности за продукт своей деятельности.	свойств сырья, материалов и областей их применения.		
29-30	Моделирование плечевой одежды	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.	<p><b>Знания:</b> приёмы моделирования формы выреза горловины.</p> <p><b>Умения:</b> выполнять эскиз проектного изделия, моделирования отрезной плечевой одежды, моделировать</p>	Развитие трудолюбия и ответственности за продукт своей деятельности.	Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые		



			проектное швейное изделие.		контакты с другими людьми.		
31-32	Раскрой плечевого изделия	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.	<b>Знания:</b> последовательность подготовки ткани к раскрою, правила раскладки выкроек на ткани <b>Умения:</b> выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обметовку с учётом припусков на швы, выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.	Развитие трудолюбия и ответственности за продукт своей деятельности.	<b>Практическое</b> освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми		
33-34	Ручные швейные работы	Понятие о дублировании деталей кроя. Технологии 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.	<b>Знания:</b> понятие о дублировании деталей кроя, технологии соединения детали с клеевой прокладкой <b>Умения:</b> дублировать детали кроя клеевой прокладкой, выполнять правила безопасной работы утюгом, изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.	Развитие трудолюбия и ответственности за продукт своей деятельности.	<b>Практическое</b> освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми.		
35-36	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине.	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток:	<b>Знания:</b> устройство машинной иглы, неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её	<b>Желание</b> приобретать новые знания, умения, совершенствовать	<b>Практическое</b> освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности:		



	<p>петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p>	<p>поломкой. <b>Умения:</b> выполнять замену машинной иглы, определять вид дефекта строчки по её виду.</p>	<p>ь имеющиеся.</p>	<p>действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми.</p>	
<p>37-38</p>	<p><b>Машинные работы</b></p> <p>Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на стиге и в кант).</p>	<p><b>Знания:</b> классификацию машинных швов; соединительные (и обтачной с расположением шва на стиге и в кант). <b>Умения:</b> изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p>	<p>Развитие трудолюбия и ответственности за продукт своей деятельности.</p>	<p>Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми.</p>	
<p>39-40</p>	<p><b>Обработка мелких деталей</b></p> <p>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — малгого пояса, бретелей.</p>	<p><b>Знания:</b> способы обработки мелких деталей швейного изделия <b>Умения:</b> обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом.</p>	<p>Развитие трудолюбия и ответственности за продукт своей деятельности.</p>	<p>Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми.</p>	
<p>41-42</p>	<p><b>Подготовка и проведение примерки</b></p>	<p><b>Знания:</b> правила проведения примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.</p>	<p>Развитие трудолюбия и ответственности за продукт своей деятельности.</p>	<p>Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности:</p>	



			<p><b>Умения:</b> выполнять подготовку проектного изделия к примерке. проводить примерку проектного изделия. устранять дефекты после примерки.</p>		<p>действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; поддерживать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми.</p>		
43-44	Технология изготовления изделия плечевого изделия	<p>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</p>	<p><b>Знания:</b> последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом, технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов, технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.</p>	<p>Развитие трудолюбия и ответственности за продукт своей деятельности.</p>	<p>Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом</p>		
45-46 47-48 49-50 51-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	<p>Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.</p>	<p><b>Знания:</b> о правилах защиты проекта. <b>Умения:</b> выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»</p>	<p>Развитие трудолюбия и ответственности за продукт своей деятельности.</p>	<p>Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом</p>		



**Художественные ремесла 16 ч**

					требований технологий.		
53-54	Основные виды петель при вязки крючком. Вязание полотна.	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 вызывания петель, закрепление вязания.	<b>Знания:</b> виды крючков и спиц, правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. <b>Умения:</b> подбирать крючок и нитки для вязания, вязать образцы крючком, зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.	Желание приобрести новые знания, умения, совершенствоват ь имеющиеся.	Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии.		
55-56	Вязание по кругу						
57-58	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель						
59-60	Вязание цветных узоров						
61-62 63-64	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»						
65-66	Подготовка к защите творческого проекта	Оформление портфолио. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	<b>Знания:</b> о правилах защиты проекта. <b>Умения:</b> Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту, подготавливать электронную презентацию проекта, составлять доклад для защиты творческого проекта.	Развитие трудолюбия и ответственности за продукт своей деятельности.	Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми		
67-68	Защита творческого проекта	Защита проекта	<b>Знания:</b> о правилах защиты проекта. <b>Умения:</b> защищать творческий проект.	Развитие трудолюбия и ответственности за продукт своей	Умение формулировать собственное мнение и варианты решения,		



## Содержание учебного предмета «Технология» 7 класс

### Раздел «Оформление интерьера» (6 часов)

Тема: Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

(2 часа)

*Теоретические сведения.* Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом. Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

*Практические работы.* Находить и представлять информацию о видах освещения жилого дома, выполнить электронную презентацию «Освещение жилого дома».

Тема: Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки. (2 часа)

*Теоретические сведения.* Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

*Практические работы.* Составление плана генеральной уборки своей комнаты.

Тема: Творческий проект «Умный дом». (2 часа)

*Теоретические сведения.* Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. *Практические работы.* Выполнение проекта «Умный дом». Подготовка к защите и защита проекта.

### Раздел «Кулинария» (10 часов)

Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (2 часа)

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность молока. Значение молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока, молочных и кисломолочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.

*Практические работы.* Приготовление молочного супа, молочной каши или блинда из творога.

Тема: Изделия из теста. Виды теста и выпечки. (2 часа)

*Теоретические сведения.* Изделия из жидкого теста (блины, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста.



Технология приготовления изделий из слоеного и песочного теста. Виды изделий.

*Практические работы.* Приготовление изделий из жидкого, слоеного или песочного теста.

**Тема: Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность. Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао-порошка. Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд. Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

*Практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков.

**Тема: Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов. Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

*Практические работы.* Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

**Тема: Творческий проект «Праздничный сладкий стол». (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Возможная проблемная ситуация. Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

*Практические работы.* Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол».

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (34 часа)**

**Тема: Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу.

*Практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема: Конструирование поясной одежды. Снятие мерок. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клинневая, классическая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки.



Правила снятия мерок для построения чертежа юбки.

*Практические работы.* Снятие мерок и запись построения.

**Тема: Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4.

*Практические работы.* Построение чертежа юбки в масштабе 1:4.

**Тема: Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Правила построения основы чертежа прямой юбки в натуральную величину.

*Практические работы.* Построение чертежа юбки в натуральную величину.

**Тема: Моделирование поясной одежды. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Способы моделирования прямой юбки. Выбор моделей с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки с расширением к низу, со складками (односторонние складки, двусторонние (встречные) складки).

*Практические работы.* Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном.

**Тема: Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка деталей выкройки на ткани. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою.

Подготовка выкройки к раскрою. Правила раскладки деталей выкройки на ткани.

*Практические работы.* Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка деталей выкройки на ткани.

**Тема: Раскрой поясного швейного изделия. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Раскрой изделия: правила раскладки выкройки на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.

*Практические работы.* Раскрой поясного швейного изделия.

**Тема: Швейные ручные работы. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Инструменты, приспособления для выполнения швейных ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

*Практические работы.* Изготовление образцов ручных швов.



**Тема: Изготовление образцов машинных швов. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Приспособления к швейной машине: лапки для пришивания пуговиц, потайной застежки-молнии, для потайного подшивания, лапка для обметывания петель. Приемы обработки среза изделия косой бейкой. Виды окантовочного шва: с закрытыми срезами, с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

*Практические работы.* Изготовление образцов машинных швов.

**Тема: Примерка поясного изделия, выявление дефектов. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Сборка поясного швейного изделия, подготовка к примерке. Проведение примерки, выявление и устранение дефектов после примерки.

*Практические работы.* Примерка поясного изделия, выявление и устранение дефектов.

**Тема: Обработка складок, вытачек. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Технология обработки складок, вытачек.

*Практические работы.* Обработка складок, вытачек на поясном изделии.

**Тема: Обработка боковых швов. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Технология обработки боковых швов.

*Практические работы.* Обработка боковых швов.

**Тема: Обработка застежки тесьмой «молния». (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Технология притачивания застежки-молнии.

*Практические работы.* Притачивание застежки-молнии.

**Тема: Обработка верхнего среза притачным поясом. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Технология обработки верхнего среза поясного изделия притачным поясом.

*Практические работы.* Обработка верхнего среза поясного изделия притачным поясом.

**Тема: Обработка нижнего среза юбки. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Технология обработки нижнего среза поясного изделия.

*Практические работы.* Обработка нижнего среза юбки.

**Тема: Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Правила выполнения влажно-тепловых работ.

*Практические работы.* Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия.

**Тема: Творческий проект «Праздничный наряд». (2 часа)**



*Теоретические сведения.* Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Реализация этапов выполнения проекта: выполнение требований к готовому изделию. Определение затрат на изготовление проектного изделия.

Правила защиты проекта.

*Практические работы.* Защита проекта «Праздничный наряд».

### **Раздел «Художественные ремесла» (18 часов)**

**Тема: Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани.

Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».

*Практические работы.* Выполнение образца росписи по ткани в технологии «холодный батик».

**Тема: Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Вышивка как один из древнейших видов декоративноприкладного искусства в России. Вышивка в народном costume. Применение вышивки в современном costume, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

*Практические работы.* Выполнение образцов швов.

**Тема: Виды счетных швов. Шов крест. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Виды счетных швов (крест, болгарский крест, хардангер).

*Практические работы.* Выполнение образца вышивки швом крест.

**Тема: Счетные швы. Гобеленовый шов. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Счетные швы. Технология выполнения гобеленового шва.

*Практические работы.* Выполнение образца вышивки гобеленовым швом.

**Тема: Виды гладьевых швов. Вышивка гладью. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

*Практические работы.* Выполнение образцов вышивки гладью.

**Тема: Швы французский узел и рококо. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Техника выполнения швов французский узел и рококо.

*Практические работы.* Выполнение образцов швов французский узел и рококо.



**Тема: Вышивка лентами.(2 часа)**

*Теоретические сведения.* Материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.

*Практические работы.* Выполнение образца вышивки лентами.

**Тема: Творческий проект «Подарок своими руками». Разработка технологической карты. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия.

*Практические работы.* Выполнение проекта «Подарок своими руками».

**Тема: Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка. Подведение итогов.

*Практические работы.* Защита проекта «Подарок своими руками».



### Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Практическая часть	Контроль
1	Оформление интерьера	6	3 Практикум	2 Защита творческого проекта
2	Кулинария	10	5 Практикум	2 Защита творческого проекта
3	Создание изделий из текстильных материалов	34	17 Практикум	2 Защита творческого проекта
4	Художественные ремесла	18	7 Практикум	2 Защита творческого проекта
	Итого:	68	32	8



## Поурочное планирование 7 класс

№ п/п	Раздел	Тема
1-2	Оформление интерьера	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.
3-4		Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.
5-6		Творческий проект «Умный дом».
7-8	Кулинария	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.
9-10		Изделия из теста. Виды теста и выпечки.
11-12		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.
13-14		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.
15-16		Творческий проект «Праздничный сладкий стол».
17-18	Создание изделий из текстильных материалов	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.
19-20		Конструирование поясной одежды. Снятие мерок.
21-22		Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4.
23-24		Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.
25-26		Моделирование поясной одежды.
27-28		Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка деталей выкройки на ткани.
29-30		Раскрой поясного швейного изделия.
31-32		Швейные ручные работы.
33-34		Изготовление образцов машинных швов.
35-36		Примерка поясного изделия, выявление дефектов.
37-38		Обработка складок, вытачек.
39-40		Обработка боковых швов.
41-42		Обработка застежки тесьмой «молния».
43-44		Обработка верхнего среза притачным поясом.
45-46		Обработка нижнего среза юбки.
47-48		Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия.



49-50		Творческий проект «Праздничный наряд».
51-52	Художественные ремесла	Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика.
53-54		Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков.
55-56		Виды счетных швов. Шов крест.
57-58		Счетные швы. Гобеленовый шов.
59-60		Виды гладьевых швов. Вышивка гладью.
61-62		Швы французский узел и рококо.
63-64		Вышивка лентами.
65-66		Творческий проект «Подарок своими руками». Разработка технологической карты.
67-68		Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов.



## Содержание учебного предмета «Технология» 8 класс

**Кулинария** (7 часов) Технология приготовления пищи Блюда национальной кухни.

Сервировка стола Заготовка продуктов

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** (7 часов) Рукоделие.

Художественные ремесла

**Технологии ведения дома** (6 часов) Ремонт помещений Санитарно-технические работы

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов

**Электротехнические работы** (4 часа) Электротехнические устройства

**Современное производство и профессиональное образование** (4 часа) Сферы производства и разделение труда. Пути получения профессионального образования

**Творческие, проектные работы** (6 часов)

### Тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
1	<b>Кулинария</b>	7
	Технология приготовления пищи	2
	Блюда национальной кухни. Сервировка стола	3
	Заготовка продуктов	2
2	<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	7
	Рукоделие. Художественные ремесла	7
3	<b>Технологии ведения дома</b>	6
	Ремонт помещений	2
	Санитарно-технические работы	2
	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	2
4	<b>Электротехнические работы</b>	4
	Электротехнические устройства	4
5	<b>Современное производство и профессиональное образование</b>	4
	Сферы производства и разделение труда	2
	Пути получения профессионального образования.	2
6	<b>Творческие, проектные работы</b>	6
	Итого	34 часа



## Поурочное планирование 8 класс

№ п/п	Дата	Название разделов, тем	Колво уроков	Элементы содержания Требования у урошо подготовки	Виды Контроля за Уровнем усвоенного
		<b>Кулинария</b>	7		
1-2		Технология приготовления пищи	2	Основные теоретические сведения 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.	Варианты объектов труда. Блюдо из птицы.
3-5		Сервировка стола. Блюда национальной кухни	3	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	Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.



				<p>за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и</p>	
			<p>продолжительность визита. Практические работы</p> <p>Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами.</p> <p>Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.</p>		

6-7	Заготовка продуктов	2	<p>Основные теоретические сведения Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.</p> <p>Практические работы Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и уккупорка банок с компотом.</p>	Компот из яблок и груш.
	<p><b>Создание изделий из текстильных и подложных материалов</b></p>	7		
8-14	<p>Рукоделие. Художественные</p>	7	<p>Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и</p>	<p>Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.</p>



	ремесла — вязание, батик и др.		инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.	Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.
	<b>Технологии ведения дома</b>	6	Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски. Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.	
15-16	Ремонт помещений	2	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтноотделочных работ.	Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор ремонтноотделочных материалов по

			<p>Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.</p> <p>Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтноотделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.</p> <p>Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ</p>	<p>Каталогам. Определение гармоничного соответствия</p> <p>вида плинтусов, карнизов и др. стиппо интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам.</p>
17-18	Санитарно-технические работы	2	<p>Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.</p>	<p>Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.</p>



19-20	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	2	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.	Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объема или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.
	<b>Электротехнические работы</b>	4		

21-24	Электротехнические устройства	4	<p>Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.</p> <p>Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.</p>	<p>Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.</p>
	Современное производство и профессиональное образование	4		



25-26	Сферы производства и разделение труда	2	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.	Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Знакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.
27-28	Пути получения профессионального образования	2	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.	Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.
29-34	Творческие проектные работы	6	Примерные темы Сервировка праздничного стола. Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Проектирование электропроводки в интерьере	

## Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

1. Технология. Программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-граф, 2013.

### Учебник и рабочая тетрадь

2. Технология. Технологии ведения дома: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф, 2012.
3. Технология. Технологии ведения дома: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева. – М.: Вентана-граф, 2013.

### Методическое обеспечение

4. Технология. Технологии ведения дома: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-граф, 2013.
5. Сеница Н.В. Технологии ведения дома (обслуживающий труд): 5-7 классы: методическое пособие / Н.В. Сеница; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012.
6. Кожина О.А. Технология: Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» / О.А.Кожина, Е.А.Кудакова, С.Э.Маркуцкая; под ред. О.А.Кожинной. — М.: ддрофа, 2013.
7. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005.
8. Технология. 5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко. В 2 ч. Часть I, II / Сост. О.И. Макридина — Учитель - АСТ, 2004.—112 с.
9. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани: Учебник для учащихся 5 кл. общеобразоват. учреждений.— М.: Просвещение, 1997.—127 с.: ил.
10. Чернякова В.Н. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани». М.: Просвещение, 2000.
11. Технология 5 класс: поурочные планы по учебнику Крупской В.Ю, Лебедевой Н.И., Литиковой Л.В., Симоненко В.Д. (обработка ткани, продуктов питания, рукоделие)/авт.-сост. Г.П.Попова. – Волгоград: Учитель, 2007. – 319с.
12. Технология 5 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 5 класс» В. Д. Симоненко. Части 1,2. Составитель Н. Б. Голондарева – Волгоград: Учитель – АСТ, 2003.
13. Технология. 5 класс: Поурочные планы по учебнику Ю. В. Крупской, Н. И. Лебедевой, Л. В. Литиковой, В. Д. Симоненко (материаловедение, лоскутная техника, вышивка, кулинария, интерьер) / Авт. Сост. И.В. Бобунова – Волгоград: Учитель, 2004.
14. Маркуцкая С. Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С. Э. — Москва, Издательство «Экзамен», 2006.
15. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). — М.: 5 за знания, 2006.
16. Сасова И.А. Технология. Сборник проектов. 5 класс. — М.: «Вентана - Граф, 2004.
17. И. А. Сасова Технология «Метод проектов в технологическом образовании школьников» М.: Вента на Граф, 2003.
18. Власова А.А., Карельская Л.В., Ефременко Л.В. Рукоделие в школе. Практическое пособие. — СПб: ТОО «Диамант», ТОО «Фирма ЛЮКСИ», 1996.
19. Технология. 5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008