

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Калитинская средняя общеобразовательная школа
Волосовского района Ленинградской области**

Приложение №1-2.2.18
к основной образовательной программе
основного общего образования (ФГОС ООО)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по курсу технологии
для 5 -8 классов (неделимых)**

составлена учителем
технологии
Тузовым Н.Ю.

2018 г.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Формируемые универсальные учебные действия.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

- *Выпускник получит возможность научиться:*
- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

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

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

девочек и изучаются не в полном объеме (зависит от материально-технической базы школы).

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

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

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

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

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

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

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

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

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

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

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

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне

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

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

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

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

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

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

Лакирование. Правила безопасной работы.

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство.

Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

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

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

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа:

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

Тема 3. Швейная машина

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

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

Темы лабораторно – практических работ:

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

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

Раздел « Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Здоровое питание

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

Темы лабораторно-практических работ:

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

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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

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

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

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

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

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

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

Тема 5. Блюда из яиц

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

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку

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

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

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

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

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

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

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

Тема практической работы.

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

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

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

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

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

Тема 3. Конструирование швейных изделий

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

Тема лабораторно-практической работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

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

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

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

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

Тема 5. Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

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

Раздел « Кулинария »

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

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

Темы практических работ:

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Темы лабораторно-практических работ

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

Тема 3. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление окрошки.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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

Темы лабораторно-практических работ. Исследование состава обеда.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Освещение жилого помещения

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

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

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

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

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

Тема 3. Гигиена жилища

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

Темы лабораторно-практических работ: Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении

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

Темы лабораторно-практических работ: Декоративная рамка для фотографий.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

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

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

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

Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы.

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

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

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Темы лабораторно-практических работ: Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

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

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

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

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

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

Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов

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

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

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

Тема 3. Художественные ремесла

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

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

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов

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

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление блюд из творога.

Тема 2. Мучные изделия

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

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

Тема 3. Сладкие блюда

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

Темы лабораторно-практических работ: Запеченные яблоки.

Тема 4. Сервировка сладкого стола

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

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

8 класс

Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. Семья как экономическая ячейка общества

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

Темы лабораторно-практических работ: Расчет затрат.

Тема 2. Информация о товарах

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

Темы лабораторно-практических работ: Разработка этикетки.

Тема 3. Бюджет семьи

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

Темы лабораторно-практических работ: Список расходов моей семьи.

Тема 4. Расходы на питание

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

Темы лабораторно-практических работ: Учет потребления продуктов питания.

Тема 5. Сбережения. Личный бюджет

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

Темы лабораторно-практических работ: Учетная книга школьника.

Тема 6. Предпринимательство в семье

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

Темы лабораторно-практических работ: Бизнес-план.

Тема 7. Экономика приусадебного участка

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

Темы лабораторно-практических работ: Расчет площади приусадебного участка.

Раздел «Технологии художественной обработки материалов»

Тема 1. Художественные ремесла

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

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

Раздел «Технологии ведения дома»

Тема 1. Инженерные коммуникации в доме

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

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

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

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

Тема 3. Ремонт оконных блоков

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

Темы лабораторно-практических работ: Ремонт старого оконного блока.

Тема 4. Ремонт дверных блоков

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

Темы лабораторно-практических работ: Утепление двери.

Тема 5. Современный ручной электроинструмент

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

Темы лабораторно-практических работ: Изучение ручного электроинструмента

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Электротехнические работы

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

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей.

Тема 2. Электротехнические устройства

Теоретические сведения. Организация рабочего места для электротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах. Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение.

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

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

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

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс (68 часов в год)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов	Количество практических	Планируемые результаты на раздел (тему)
I	Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)			
1	Введение (1ч)	1		Ознакомиться с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса
2	Исследовательская и созидательная деятельность (1ч)	1		Ознакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной

				деятельности.
3-4	Этапы выполнения проекта (2ч)	2		Изучить этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
II	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)			
5-6	Интерьер жилого дома (2 ч)	2	1	Ознакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера <i>Практическая работа №1</i> «Планировка кухни»
III	Раздел «Электротехника» (2 ч)			
7-8	Бытовые электроприборы на кухне (2ч)	2	1	Изучить потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучить принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника <i>Лабораторно-практическая работа № 1.</i> «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне»
IV	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)			
	Тема: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (12 ч)			
9-10	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины (2ч)	2	1	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 2.</i> «Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке».
11-12	Планирование создания изделия (2ч)	2	1	<i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 3.</i> «Составление схемы технологического процесса изготовления детали». Знать понятия: этап, деталь, заготовка, сборка,

				изделие; Уметь составлять технологическую и маршрутную карты
13-14	Графическое изображение изделия (2ч)	2	1	Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. <i>Лабораторно-практическая работа №4. «Разметка изделия».</i>
15-16	Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий (2ч)	2	1	Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении. <i>Практическая работа № 4. «Выпиливание деревянных заготовок из доски».</i>
17-18	Операции и приемы сверления отверстий в древесине (2ч)	2	1	Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при сверлении. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 5. «Сверление отверстий в заготовках из древесины».</i>
19-20	Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем (2ч)	2	1	Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 6. «Соединение деталей из древесины».</i>
Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (8ч)				
21-22	Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. (2ч)	2	1	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 7. «Выпиливание лобзиком».</i>
23-24	Отделка изделий. Выжигание. (2ч)	2	1	Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 8. «Выжигание рисунка».</i>
25-26	Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование. (2ч)	2	1	<i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 9. «Зачистка изделия. Лакирование».</i> Знать правила безопасной работы при зачистке поверхностей и лакировании; Уметь зачищать поверхности: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой; лакировать
27-28	Защита творческого проекта (2ч)	2		Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект

V	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26ч)			
	Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)			
29-30	Технология изготовления ткани (2ч)	2	1	<p>Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. <i>Лабораторно-практическая работа № 10 . «Определение направления долевой нити в ткани».</i></p>
31-32	Текстильные материалы и их свойства (2ч)	2	1	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. <i>Лабораторно-практическая работа № 11. «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».</i></p>
	Тема 2. «Конструирование швейных изделий» (4ч)			
33-34	Конструирование швейных изделий	2	1	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. <i>Практическая работа № 10.</i> «Определение размеров и снятие мерок».</p>
35-36	Изготовление выкройки выбранного изделия	2	1	<p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий <i>Практическая работа №11.</i> «Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам».</p>
	Тема 3. «Швейная машина» (8ч)			
37-38	Швейная машина	2	1	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p>

				<p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 12. «Заправка верхней и нижней нитей».</i></p>
39-40	Швейная машина	2	1	<p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 13. «Приемы работы на швейной машине».</i></p>
41-42	Неполадки в швейной машине	2	1	<p>Определять соответствие номера иглы и ниток. Уметь правильно заправлять верхнюю и нижнюю нити в швейной машине.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 14. «Устранение неполадок в работе швейной машины».</i></p>
43-44	Машинные швы (2ч)	2	1	<p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 15. «Изготовление образцов машинных работ».</i></p>
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10ч)				
45-46	Раскрой швейного изделия	2	1	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 16. «Раскрой швейного изделия».</i></p>
47-48	Ручные швейные работы	2	1	<p><i>Лабораторно-практическая работа № 17. «Изготовление образцов ручных работ».</i></p> <p>Знать правила выполнения прямого стежка.</p> <p>Способы переноса линий выкройки на детали</p>

				<p>кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами); Уметь применять на практике все изученные швы</p>
49-50	Последовательность изготовления изделия	2	1	<p><i>Лабораторно-практическая работа № 18.</i> «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя». Знать основные операции при машинной обработке изделия; Уметь выполнять изученные швы</p>
51-52	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО.	2	1	<p><i>Лабораторно-практическая работа № 19.</i> «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия». Определение качества готового изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p>
53-54	Защита творческого проекта	2		<p>Уметь подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
VI	Раздел «Кулинария» (14 ч)			
55-56	Санитария и гигиена (2ч)	2	1	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. <i>Лабораторно-практическая работа № 20.</i> «Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии».</p>
57-58	Здоровое питание (2ч)	2	1	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона. <i>Лабораторно-практическая работа № 21.</i> «Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных</p>

				продуктов».
59-60	Бутерброды и горячие напитки (2ч)	2	1	<p>Готовить и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 22. «Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку».</i></p>
61-62	Блюда из овощей и фруктов (2ч)	2	1	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять нарезку овощей.</p> <p>Выполнять художественное украшение салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку блюд;</p> <p><i>Темы лабораторно-практических работ № 23: на выбор</i></p> <p>«Приготовление фруктового салата».</p> <p>«Приготовление винегрета».</p>
63-64	Блюда из яиц	2	1	<p>Уметь определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 24. «Приготовление блюда из яиц».</i></p>
65-66	Сервировка стола	2	1	Уметь подбирать столовое бельё для

	к завтраку.			сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» <i>Лабораторно-практическая работа</i> № 25. «Оформление стола к завтраку».
67-68	Защита творческого проекта	2		Уметь определять качество готового изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
	ИТОГО	68		

6 КЛАСС

(68 часов в год, 2 ч — резервное время)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов	Количество практических	Планируемые результаты на раздел (тему)
I	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)			
1	Введение (1ч)	1	1	Знакомиться с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса.
2	Исследовательская и созидательная деятельность (1ч)	1		Уметь обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. Знакомиться с примерами творческих

				проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.
II	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов			
	Тема 1. «Интерьер жилого дома»			
3-4	Планировка жилого дома (2ч)	2	1	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. <i>Практическая работа № 1.</i> «Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка».
5-6	Интерьер жилого дома (2 ч)	2	1	Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др. <i>Практическая работа №2.</i> Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».
	Тема 2. «Комнатные растения в интерьере»			
7-8	Комнатные растения в интерьере квартиры (2ч)	2	1	Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. <i>Практическая работа № 3.</i> «Размещение растений в интерьере своей комнаты».
9-10	Технология выращивания комнатных растений (2ч)	2	1	<i>Практическая работа № 4.</i> Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома». Иметь представление о профессии «садовник»; Знать технологию выращивания комнатных растений; Уметь работать с программой для составления презентаций Power Point
III	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (22 ч)			
11-12	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия (2ч)	2	1	Уметь определять виды лесоматериалов и пороки древесины. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 5</i> «Определение видов лесоматериалов и пороков древесины».
13-14	Производство и применение	2	1	Уметь составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы

	пиломатериалов для изготовления изделия (2ч)			<i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 6.</i> «Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы».
15-16	Конструирование и моделирование изделий из древесины (2ч)	2	1	Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для выбранного изделия из древесины и составлять технологическую карту. <i>Лабораторно-практическая работа № 7.</i> «Изготовление чертежа изделия».
17-18	Конструирование изделий из древесины (2ч)	2	1	Уметь разрабатывать маршрутную карту изготовления изделия. <i>Практическая работа № 7.</i> «Технология изготовления изделия».
19-20	Конструирование изделий из древесины (2ч)	2	1	Знать что такое сборочный чертеж, что содержит спецификация. Уметь конструировать прочное и надежное изделие. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 8.</i> «Конструирование изделий из древесины».
Тема 2. «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (10ч)				
21-22	Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. (2ч)	2	1	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию сложных фигур лобзиком. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 9.</i> «Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте».
23-24	Отделка изделия. Соединение изделий из древесины (2ч)	2	1	Уметь соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием, делать подвижные соединения. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 10.</i> «Соединение деталей из древесины».
25-26	Отделка изделия. Выжигание. Резьба по дереву (2ч)	2	1	Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 11.</i> «Выжигание рисунка. Резьба по дереву».
27-28	Зачистка поверхностей и лакирование. (2ч)	2	1	<i>Зачищать поверхность готового изделия шкуркой. Практическая и лабораторно-практическая работа № 12.</i> «Зачистка изделия. Лакирование».

29-30	Защита творческого проекта (2ч)	2	1	<p>Уметь оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект</p>
IV	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)			
	Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)			
31-32	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (2ч)	2	1	<p>Уметь составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.</p> <p>Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.</p> <p>Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 13. «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».</i></p>
	Тема 2. «Швейная машина» (6ч)			
33-34	Уход за швейной машиной (2ч)	2	1	<p>Учиться чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 14. «Уход за швейной машиной».</i></p>
35-36	Дефекты машинной строчки (2ч)	2	1	<p>Уметь определять вид дефекта строчки по её виду.</p> <p>Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе.</p> <p>Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 15. «Устранение дефектов машинной строчки.».</i></p>
37-38	Виды машинных операций (2ч)	2	1	<p>Уметь изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.</p>

				<p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p> <p>Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.)</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 16. «Изготовление образцов машинных швов».</i></p>
Тема 3. Конструирование швейных изделий (2ч)				
39-40	Конструирование швейных изделий (2ч)	2	1	<p><i>Лабораторно-практическая работа № 17. «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия».</i></p> <p>Знать понятия: мерки, чертеж;</p> <p>Уметь снимать мерки; строить чертеж выкройки швейного изделия</p>
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (6ч)				
41-42	Ручные работы (2ч)	2	1	<p>Уметь выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 18. «Изготовление образцов ручных работ».</i></p>
43-44	Технология пошива подушки (2ч)	2	1	<p>Уметь обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 19. «Конструирование и раскрой подушки для стула».</i></p>
45-46	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО (2ч)	2	1	<p><i>Лабораторно-практическая работа № 20. «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия».</i></p> <p>Знать правила выполнения ВТО; основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание;</p> <p>Уметь выполнять ВТО</p>
Тема 5. «Художественные ремёсла» (6ч)				

47-48	Основы технологии вязания крючком (2ч)	2	1	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания.</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы крючком.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p><i>Практическая работа № 13. «Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами».</i></p>
49-50	Вязание по кругу (2ч)	2	1	<p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 21. «Плотное и ажурное вязание по кругу».</i></p>
51-52	Защита творческого проекта	2		<p>Определение качества готового изделия. Уметь оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект</p>
V	Раздел «Кулинария» (16 ч)			
53-54	Блюда из круп и макаронных изделий (2ч)	2	1	<p>Уметь определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 22. «Приготовление блюд из круп и макаронных изделий».</i></p>
55-56	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч)	2	1	<p>Уметь определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную</p>

				<p>обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 23.</i> «Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов».</p>
57-60	Блюда из мяса и птицы (4ч)	2	1	<p>Уметь определять качество мяса и птицы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 24, 25.</i> «Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса. Приготовление блюда из птицы».</p>
61-62	Технология приготовления первых блюд (супов) (2ч)	2	1	<p>Уметь определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон.</p> <p>Готовить и оформлять заправочный суп.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа.</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Осваивать приёмы мытья посуды</p>

				и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа <i>Лабораторно-практическая работа № 26. «Приготовление окрошки».</i>
63-64	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)	2	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» <i>Лабораторно-практическая работа № 27. «Исследование состава обеда»</i>
65-66	Защита творческого проекта (2ч)	2		Уметь определять качество готового изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
67-68	Резервный урок	2		
	ИТОГО	68		

7 КЛАСС

(68 часов в год, 2 ч — резервное время)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество практических	Количество часов	Планируемые результаты на раздел (тему)
1–2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок (2 часа)		1	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в

I Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов

3-4	Освещение жилого помещения. Пр/работа № 1 «Выполнение электронной презентации» (2 часа)	§1. Пр/работа №1 стр 13.	2	Знать типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное; виды освещения: естественное, искусственное, дневное; лампы: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная; светильники: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые; выключатель; диммеры. Уметь выполнять электронные презентации; различать типы и виды освещения
5-6	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр/работа №2 «Изготовление схемы размещения коллекции фото». (2 часа)	§2. Пр/работа №2. стр.15	2	Знать сущность понятий «предметы искусства», «коллекция», «багет», «паспарту», «коллекционирование»; профессию «дизайнер»; Уметь правильно размещать предметы искусства в интерьере
7-8	Гигиена жилища. Пр/работа №3 «Генеральная уборка кабинета технологии». (2 часа)	§3. Подобрать материал для декорирования фоторамки	2	Знать виды уборки; последовательность уборки; средства для уборки; Уметь производить уборку помещений

II Раздел «Электротехника» 2 часа

9-10	Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. Пр/работа №4 «Декоративная рамка для фотографий». (2 часа)	§4. Пр/работа №4. стр.24	2	Знать понятия «многофункциональный пылесос», «робот-пылесос», «микроклимат»; климатические приборы: воздухоочистители, кондиционеры, увлажнитель воздуха, ионизатор-очиститель воздуха, озонаторы; Уметь поддерживать чистоту в доме при помощи современных бытовых приборов.
------	---	--------------------------	---	--

III Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (22 часа)

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

8 часов)				
11-12	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Л.-пр/работа №1 «Определение плотности древесины по объёму и массе образца». (2 часа)	§5. Л.-пр/работа №1. стр. 36	2	Знать свойства древесины: физические (цвет, запах, влажность...) и механические (твёрдость, прочность, упругость...); Иметь представление о технической документации; Уметь определять плотность древесины по объёму и массе образца
13-14	Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Л.-пр/работа №2 «Заточка лезвия ножа и настройка рубанка». (2 часа)	§6. Л.-пр/работа №2. стр.45	2	Знать сущность понятий «точило», «оселок», «стружколоматель», «заточной станок»; Иметь представление о доводке, разводке, правке пил; Уметь выполнять заточку лезвия ножа
15-16	Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Пр/работа №5 «Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины». (2 часа)	§7. Пр/работа №5. стр.54	2	Знать правила безопасной работы; виды резьбы: плосковыемчатая, прорезная, ажурная, накладная; виды стамесок: плоские прямые, желобчатые, стамески-клюкарзы, стамески-уголки, стамески-церазики, плоские стамески-косяки; Уметь выполнять не сложные элементы декоративно-прикладной резьбы по дереву
17-18	Соединения деталей в изделиях из древесины. Пр/работа №6 «Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель». (2 часа)	§8. Пр/работа №6. стр.61	2	Знать угловые шиповые соединения: концевое, тавровое, ящичное; клеевые шиповые соединения; сущность понятий шип; проушина, гнездо, шкант, нагель, долото; Иметь представление о многошиповых соединениях; Уметь изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель
Тема 2 Технологии художественно-прикладной обработки материалов (14 часов)				
19-20	Создание декоративно-прикладных изделий из металла. Л.-пр/работа №3 «Создание декоративно-	§13. . Л.-пр/работа №3. стр.87	2	Знать тиснение на фольге; инструменты для тиснения: линейник, выдавка, пуансон, накатка; чеканка; инструменты

	прикладного изделия из металла». (2 часа)			для чеканки: чекан, сечка; басма; вырубка; филигрань; чеканщик; Уметь изготавливать декоративно-прикладные изделия из металла
21-22	Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины. Л.-пр/работа №4 «Поисковый этап проекта». (2 часа)	Л.-пр/работа №4	2	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия
23-24	Технологический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №5 «Разработка технической и технологической документации». (2 часа)	Л.-пр/работа №5	2	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи
25-26	Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №7 «Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия». (2 часа)	Пр/работа №7	2	Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы
27-28	Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №8 «Изготовление изделия». (2 часа)	Пр/работа №8	2	Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы
29-30	Аналитический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №6 «Подсчет затрат. Контроль качества изделия». (2 часа)	Л.-пр/работа №6	2	Уметь оценивать выполненную работу, подсчитывать затраты на ее изготовление, контролировать качество своего изделия и других работ
31-32	Защита проекта. (2 часа)		2	Уметь представлять и защищать выполненную работу
IV Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 часов)				
Тема 1. «Свойства текстильных материалов» (2 часа)				
33-34	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Л.-пр/работа №7 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». (2 часа)	§14. Л.-пр/работа №7. стр.101	2	Знать сущность понятий «шерсть», «руно», «поясная одежда», «шелк», «шелк-сырец»; Уметь по внешним признакам определять шерстяные ткани и ткани из натурального шелка
Тема 2. «Технология изготовления ручных и машинных швов» (6 часов)				
35-36	Технология ручных работ. Пр/работа №9 «Изготовление образцов ручных швов». (2 часа)	§19.Пр/работа №9. стр.124	2	Знать правила безопасной работы; термины «подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками»;

				Уметь изготавливать образцы ручных швов
37-38	Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов». (2 часа)	§20. Пр/работа №10. стр.130	2	Знать термины: кант, окантовочный шов, окантовывание; Иметь представление о существующих приспособлениях к швейной машине: лапка для потайного подшивания, обметывания петель и пришивания пуговиц; Уметь использовать на практике приспособления к швейной машине
39-40	Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов». (2 часа)	§20. Пр/работа №11. стр.130	2	Знать термины: кант, бейка, окантовочный шов, окантовывание; Иметь представление о существующих приспособлениях к швейной машине: лапка для притачивания потайной застежки-молнии; лапка-окантовыватель; Уметь использовать на практике приспособления к швейной машине
Тема 3 «Художественные ремесла» (4 часа)				
41-42	Отделка швейных изделий вышивкой. Пр/работа №12 «Выполнение образцов швов». (2 часа)	§25. Пр/работа №12. стр.151	2	Знать стежки: прямые, косые, петельные, петлеобразные, крестообразные; швы: «вперед иголку», «назад иголку», «шнурок», стебельчатый, петельный, тамбурный, «петля с прикрепом», «полупетля с прикрепом», «козлик», бархатный; Уметь подбирать материалы и оборудование для вышивки; выполнять все вышеперечисленные швы;
43-44	Вышивание лентами. Пр/работа №13 «Выполнение образца вышивки лентами». (2 часа)	§26. Пр/работа №13. стр.159	2	Знать виды стежков: прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок, ленточный стежок «бант». Швы: «шнурок», «сетка», «петля с прикрепом», «полупетля с прикрепом», «французский

				узелок», «рококо»; Иметь представление о профессии «вышивальщица»; Уметь вышивать лентами, используя изученные швы
V Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 часов				
45-46	Поисковый этап творческого проекта. «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак». Л.-пр/работа №8 «Выбор и обосновании темы проекта». (2 часа)	Л.-пр/работа №8. стр.159	2	Уметь - находить информацию в интернете, сортировать ее, выбирать; - формулировать задачи; - предъявлять требования к будущему изделию; - оформлять проект в Word
47-48	Технологический этап творческого проекта «Рюкзак». Пр/работа №14 «Разработка технологической документации. Изготовление изделия». (2 часа)	Пр/работа №14	2	Знать поэтапность разработки и изготовления изделия; Уметь выполнять чертежи выкройки, размещать выкройку на ткани, выполнять раскрой и пошив изделия
49-50	Заключительный этап творческого проекта. Пр/работа №15 «Контроль качества. Реклама». (2 часа)	Пр/работа №15 Презентация	2	Знать цены на приобретенные материалы; Уметь рассчитывать затраты на изготовление изделия; оценивать свое изделие самому и объективно воспринимать оценку окружающих; выполнять рекламу изделия
51-52	Защита творческого проекта. (2 часа)		2	Уметь представить и защитить творческий проект
VI Раздел «Кулинария» (16 часов)				
Тема 1 «Блюда из молока и молочных продуктов» 2 часа				

53-54	Блюда из молока и молочных продуктов. Пр/работа №16 «Приготовление блюд из творога». (2 часа)	§27. Пр/работа №16. стр.170	2	<p>Знать: пищевая ценность молока; кисломолочные продукты; условия хранения молока и кисломолочных продуктов; технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов; требования к качеству готовых блюд;</p> <p>Уметь определять качество молока и молочных продуктов ; применять знания на практике</p>
Тема 2 «Мучные изделия» 6 часов				
55-56	Мучные изделия. Пр/работа №17 «Приготовление изделий из пресного теста: блинчики». (2 часа)	§28. Пр/работа №17.	2	<p>Иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него; – видах начинок и украшений для изделий из теста
57-58	Мучные изделия. Пр/работа №18 «Приготовление бисквита». (2 часа)	§28. Пр/работа №18.	2	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки;
59-60	Мучные изделия. Пр/работа №19 «Оладьи». (2 часа)	§28. Л.- пр/работа №8. стр.179	2	<p>Уметь применять знания на практике</p>
Тема 3 «Сладкие блюда» 2 часа				
61-62	Сладкие блюда. Пр/работа №20 «Запеченные яблоки». (2 часа)	§29. Л.- пр/работа №9. стр. 185	2	<p>Иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов
Тема 4 «Сервировка сладкого стола» 6 часов				

63-64	Сервировка сладкого стола. Пр/работа №20 «Сервировка сладкого стола». (2 часа)	§30. Л.- пр/работа №10 «Составление букета из конфет и печенья». стр.187	2	Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом
65-66	Приготовление сладкого стола. (2 часа)	Стр. 188-191	2	Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом
67-68	Защита творческого проекта. (2 часа)		2	Уметь представлять и защищать свой проект

8 КЛАСС

(34 часа в год, 2 ч — резервное время)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов	Количество практических	Планируемые результаты на раздел (тему)
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок (1 час)	1		Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 8 классе
I Семейная экономика 7 часов				
2	Семья как экономическая ячейка общества. Пр/работа №1 «Расчет затрат» (1 час)	1 §1. Пр/работа. стр. 9	1	Знать функции семьи воспитательную, коммуникативную, экономическую, стабилизирующую и регулирующую; правила покупки; потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные; Уметь составлять потребительский портрет вещи; рассчитывать затраты на приобретение товаров
3	Информация о товарах. Пр/работа №3 «Разработка этикетки» (1 час)	1 §2. Пр/работа №2 самостоятельно. Стр.13	1	Знать сущность понятий «сертификат», «маркировка», «этикетка», «вкладыш», «штрихкод»; Уметь распознавать торговые знаки;

				определять на практике соответствие сертификата представленному товару
4	Бюджет семьи. Пр/работа №4 «Список расходов моей семьи». (1 час)	§3. Пр/работа в тетради. Стр. 18	1	Знать сущность понятий «бюджет семьи», «доход», «расход», «кредит», «баланс»; Иметь представление об обязательных платежах; Уметь составлять список расходов своей семьи
5	Расходы на питание. Пр/работа №5 «Учет потребления продуктов питания». (1 час)	1 §4. Пр/работа в тетради. Стр. 20	1	Знать сущность понятий «рациональное питание», «режим питания», «культура питания», «калорийность пищи», «питательная ценность продуктов»; Уметь оценивать затраты на питание; определять пути снижения затрат на питание
6	Сбережения. Личный бюджет. Пр/работа №6 «Учетная книга школьника». (1 час)	1 §5. Пр/работа в тетради. Стр. 24	1	Знать расходы: постоянные, переменные, непредвиденные; сущность понятий «бухгалтерия», «сбережения», «недвижимость», «ценные бумаги»; Уметь грамотно тратить деньги
7	Предпринимательство в семье. Пр/работа №7 «Бизнес-план». (1 час)	1 §1. Пр/работа в тетради. Стр. 27	1	Знать сущность понятий «предпринимательская деятельность», «прибыль», «конкуренция», «маркетинг», «бизнес-план», «частное семейное предприятие», «себестоимость»; Иметь представление о формах предпринимательской деятельности; Уметь составлять бизнес-план
8	Экономика приусадебного участка. Пр/работа №8 «Расчет площади приусадебного участка». (1 час)	1 §7. Пр/работа в тетради. Стр. 29	1	Знать сущность понятий «приусадебный участок», «себестоимость продукции», «оптовые и розничные цены»; Уметь рассчитывать

				стоимость продукции огородного и садового участка
II Технологии художественной обработки материалов (6 часов)				
Тема 1. Художественные ремесла (6 часов)				
9	Художественная вышивка. Пр/работа №9 «Взаимосвязь формы и содержания». (1 час)	1 §8. Набор инструментов	1	Знать сущность понятий «художественное творчество», «архаичные технологии», «пяльцы», «мулине», «калька»; Уметь проследить взаимосвязь формы и содержания в художественном творчестве
10	Атласная и штриховая гладь. Пр/работа №10 «Вышивка атласной и штриховой гладью». (1 час)	1 §9. Пр/работа в тетради. Стр. 38	1	Знать сущность понятий «атласная гладь», «штриховая гладь»; Уметь выполнять вышивку атласной и штриховой гладью
11	Швы «узелки» и «рококо». Пр/работа №11 «Вышивка швами «узелки» и «рококо»». (1 час)	1 §10. Пр/работа в тетради. Стр. 41	1	Знать различия в технологии выполнения швов «узелки» и «рококо», приемы объемности вышивки «узелками»; Уметь выполнять вышивку швами «узелки» и «рококо»
12	Двусторонняя гладь. Пр/работа №12 «Вышивка в технике двусторонней глади. (1 час)	1 §11. Пр/работа в тетради. Стр. 42	1	Знать сущность понятия «двусторонняя гладь» и ее разновидностей: прямой и косой глади; Уметь выполнять вышивку в технике двусторонней глади
13	Художественная гладь. Пр/работа №13 «Вышивка в технике художественной глади. (1 час)	1 §12. Пр/работа в тетради. Стр. 48	1	Знать сущность понятий «художественная гладь», «натюрморт», «пейзаж», «эффект светотени», «редкая гладь», различия в выполнении листьев и отличия в вышивке предметов переднего и дальнего плана; Уметь выполнять вышивку в технике художественной глади
14	Домашний компьютер в вышивке. (1 час)	1 §13. Подготовка	1	Знать сущность понятий «дизайн», «художественно-

		к контрольной работе.		изобразительная форма», «вышивальная машина», «машинный дизайн»; Иметь представление о процессе создания рисунка для вышивки
III. Технологии ведения дома (6 часов)				
15	Инженерные коммуникации в доме. (1 час)	1 §14.Стр. 51	1	Знать сущность понятий «инженерные коммуникации», «отопление», «центральное отопление», «электрические нагревательные приборы», «газоснабжение», «электропроводка», «система кондиционирования», «вентиляция», «вентиляционная шахта», «информационные коммуникации», «система безопасности жилища»; Уметь объяснить как осуществляется вентиляция помещений в доме
16	Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Пр/работа №14 «Диагностика и ремонт водопроводного крана». (1 час)	1 §15. Пр/работа в тетради. Стр 60	1	Знать сущность понятий «водопровод», «канализация», «водомер», «вентиль», «фильтр», «разветвитель», «смесители однорычажный и двухвентильный», «очистные сооружения», «сифон»; Уметь объяснить устройство сифона, отремонтировать водопроводный кран
17	Ремонт оконных блоков. Пр/работа №15 «Ремонт старого оконного блока». (1 час)	1 §16. Пр/работа в тетради. Стр 63	1	Знать сущность понятий «оконный блок», «коробка окна», «створка», «импост», «фальц», «фальцгебель», «зензубель», «калевка», «отлив»; Иметь представление из каких элементов состоит оконный блок; Уметь отремонтировать

				оконный блок
18	Ремонт дверных блоков. Пр/работа №16 «Ремонт двери». (1 час)	1 §17. Пр/работа в тетради. Стр 67	1	Знать сущность понятий «дверной блок», «шлямбур», брусок обвязки двери», «врезка петель», «заподлицо»; Уметь осуществлять ремонт дверей
19	Утепление дверей и окон Пр/работа №17 «Утепление двери». (1 час)	1 §19. Пр/работа в тетради. Стр 72	1	Знать сущность понятий «утеплитель», «поролон», «дерматин», «штапик», «уплотняющий валик»; Уметь утеплять окна и двери
20	Современный ручной электроинструмент. Пр/работа №18 «Изучение ручного электроинструмента». (1 час)	1 §20 Пр/работа в тетради. Стр 77	1	Знать сущность понятий «электродрель», «электрорубанок», «электрোলобзик», «электропила», «шлифовальная машина», «перфоратор», «скобозабиватель», «пистолет горячего воздуха», «фрезер»; Иметь представление о каждом ручном электроинструменте

IV Электротехника (9 часов)

Тема 1. Электротехнические работы

21	Электрический ток и его использование. (1 час)	1 §21. Стр 79	1	Знать сущность понятий «электрическая энергия», «электротехника», «источник питания», «электрические провода», «потребитель», «нагрузка», «электрическая цепь»
22	Принципиальные и монтажные электрические схемы. (1 час)	1 §22. Стр 82	1	Знать сущность понятий «принципиальная и монтажная схемы», «установочная арматура»; Иметь представление об элементах электрической цепи
23	Потребители и источники электроэнергии. (1 час)	1 §23. Стр 85	1	Знать сущность понятий «принципиальная и монтажная схемы», «установочная арматура»; Иметь представление об элементах электрической цепи

Тема 2. Электротехнические устройства				
24	Электроизмерительные приборы. Пр/работа №19 «Изучение домашнего электросчетчика в работе». (1 час)	1 §24. Стр 88	1	Знать сущность понятий «тариф», «передаточное число», «максимально допустимая мощность»; Иметь представление о работе домашнего электросчетчика
25	Правила безопасности на уроках электротехнологии. Пр/работа №20 «Электрическая цепь с элементами управления и защиты». (1 час)	1 §25. Пр/работа в тетради. Стр 94	1	Знать сущность понятий «порогово-ощутимый ток», «электрический пробник»; Иметь представление о правилах электробезопасности, электро-монтажных инструментах, организации рабочего места для электромонтажных работ
26	Электрические провода. Пр/работа №21 «Изучение электромонтажного инструмента». (1 час)	1 §26. Пр/работа в тетради. Стр 106	1	Знать сущность понятий «изолента», «кембрик», «оплётка», «шнур», «токоведущая жила», «сращивание», «ответвление», «пайка», «припой», «флюс», «канифоль», «лужение»; Иметь представление о правилах безопасности с электропаяльником, электромонтажным инструментом
27	Монтаж электрической цепи. Пр/работа №22 «Оконцевание медных одно- и многожильных проводов». (1 час)	1 §27. Пр/работа в тетради. Стр 111	1	Знать сущность понятий «петелька», «тычок», «скрутка»; Иметь представление о зарядке арматуры; Уметь оконцевать электропровода
28	Электроосветительные приборы. Пр/работа №23 «Энергетический аудит школы». (1 час)	1 §29. Пр/работа в 1 тетради. Стр 125	1	Знать сущность понятий «лампа накаливания», «ксенон», «лампы дуговые»; Иметь представление о галогенных, газоразрядных, люминесцентных и неоновых лампах
29	Бытовые электронагревательные приборы. (1 час)	1 §30. Стр 127	1	Знать сущность понятий «шаговое напряжение», «токопроводящая среда»,

				«погруженный водонагреватель», «розетка с земляным контактом»; Иметь представление о лечебно-гигиенических и электроотопительных приборах, инфракрасных обогревателях, электроконвекторах, герметизированных, открытых и закрытых нагревательных элементах, конфорках, терморегуляторах, биметаллических пластинах
V Технологии творческой и опытнической деятельности (5 часов)				
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (5 часов)				
30	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1 §34. Стр 152	1	Знать сущность понятий «объект проектирования», «банк идей», «клаузура», «презентация», «пояснительная записка»; Иметь представление о требованиях к объекту проектирования и оценке проекта
31	Практическая работа № 24 «Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта».	1	1	Уметь обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера
32	Практическая работа № 25 «Выполнение проекта и анализ результатов работы».	1	1	Уметь выполнять проект и анализировать результаты работы
33	Практическая работа № 26 «Оформление пояснительной записки»	1	1	Уметь оформлять пояснительную записку и проводить презентацию
34	Защита проекта	1		Уметь представлять и защищать проект
	ИТОГО	34		

