

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа № 19

**Рабочая программа  
по технологии для 5 -8 классов**

Разработала: Егорова Маргарита Александровна  
Учитель технологии

I квалификационная категория

г. Верхняя Тура  
2018-2019 учебный год

## **1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение - это локальный нормативный документ, определяющий порядок при разработке и утверждении рабочих программ, учебных предметов и курсов МБОУ СОШ №19 ГО Верхняя Тура (далее - Школа) в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами. Цель рабочей программы — создание условий для планирования, организации и управления образовательным процессом по определенной учебной дисциплине (образовательной области).

## **2.НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ**

Настоящее Положение о рабочей программе учебного предмета, курса, дисциплины (далее – Положение) в МБОУ СОШ № 19 разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 № 1015;
- Федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.10.2009 № 373, с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 №1576;
- Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897, с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 №1577;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413, с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 №1578;
- Федеральным компонентом государственного образовательного стандарта общего образования (ФКГОС), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 марта 2004 №1089;
- Примерной программой дисциплины, утвержденной Министерством образования и науки Российской Федерации
- Федеральным перечнем учебников, утвержденных, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования.

Нормативными правовыми документами локального уровня:

- Уставом МБОУ СОШ № 19;
- Основной образовательной программой МБОУ СОШ № 19 (ООП НОО ФГОС, ООП ООО ФГОС, ОП ФК ГОС);
- Учебным планом школы

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### Общая характеристика программы «Технология»

Примерная программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Примерная программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом меж предметных и внутри-предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития.

Примерная программа является основой и ориентиром для составления авторских программ и учебников (может непосредственно использоваться при тематическом планировании авторского курса учителем). При этом авторы программ и учебников могут применить собственный подход в части структурирования учебного материала, дополнения его желательными для них сюжетными линиями, определения последовательности изучения этого материала, распределения часов по разделам и темам, а также путей дополнения содержания системы знаний, умений и способов деятельности, развития и социализации учащихся по представленному содержанию.

Примерная программа по курсу «Технология» содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей и методистов. Она предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению авторского учебного курса с учетом позиции и творческого потенциала педагога, индивидуальных способностей, интересов и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций характера рынка труда.

Примерная программа по курсу «Технология» выполняет следующие функции:

- информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;

- -плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;

- Обще методическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Примерная учебная программа включает разделы:

- пояснительную записку;
- основное содержание, состоящее из разделов и тем;
- примерное тематическое планирование (последовательность изучения разделов и тем) с распределением учебных часов (в модальности «не менее»);
- рекомендации по оснащению учебного процесса.

### Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техно сферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Освоение

технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

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

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Примерная программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

### **Планируемые результаты изучения курса «Технология» в 5 -8 классе**

#### **Предметные**

##### В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- Владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

##### В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда;
- Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда;

Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии.

#### **Мета предметные**

- Определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;
- Соблюдение норм и правил культуры труда;

Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

#### **Личностные**

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;

- Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Самооценка умственных и физических способностей;
- Осознание необходимости общественного полезного труда;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства

### **Результаты изучения предмета «Технология»**

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

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированное™ целостного представления о техно сфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, мета предметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Мета предметным и результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

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

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

В познавательной сфере:

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

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их

исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
  - выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
  - согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
  - осознание ответственности за качество результатов труда;
  - наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
  - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
  - оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
  - публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
  - разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
  - потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.



## **Содержание программы в 5 классе**

### **Вводное занятие(2час.)**

#### Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

#### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

### **Кулинария (16 час).**

**Санитария и гигиена. Оказание первой помощи при ожогах. (2 часа).**

#### Основные теоретические сведения

Понятие о санитарии и гигиене. Общие сведения о правилах санитарии и гигиены. Виды ожогов. Первая помощь при ожогах.

#### Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

**Процесс пищеварения. Питательные вещества. Витамины. (2 часа)**

#### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

#### Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

#### Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

**Правила первичной обработки овощей. Приготовление холодных блюд. Блюда из свежих овощей. (2 часа)**

#### Основные теоретические сведения

Виды овощей. Этапы первичной обработки овощей. Виды салатов. Методы определения качества овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

### Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц.

#### Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

**Способы и формы нарезки овощей. Блюда из сырых и вареных овощей. (2 часа)**

#### Основные теоретические сведения

Способы и формы нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

#### Практические работы

Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

#### Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей. Салаты из сырых и вареных овощей.

### **Блюда из яиц (2 часа)**

#### Основные теоретические сведения

Строение яиц. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.

#### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц.

#### Объекты труда.

Омлет «по-французски», вареные яйца.

**Бутерброды. Приготовление горячих напитков. (2 часа)**

#### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао.

#### Практические работы

Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

**Составление меню на завтрак. Правила сервировки стола к завтраку. (2 часа)**

#### Основные теоретические сведения

Правила составления меню на завтрак. Правила сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила этикета.

#### Практические работы

Сервировка стола к завтраку. Складывание тканевых салфеток.

#### Объекты труда.

Посуда, скатерть, тканевые салфетки.

## **Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения. (2 часа)**

### Основные теоретические сведения

Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок. Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок. Правила сбора урожая. Правила хранения урожая.

### Практические работы

Квашение капусты.

### Объекты труда

Овощи, тара.

## **Материаловедение.**

### **Натуральные волокна растительного происхождения. (2 часа).**

#### Основные теоретические сведения

Получение натуральных, шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевые и атласные переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и её дефекты. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей .

#### Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка и шерсти.

Определение лицевой и изнаночных сторон тканей саржевого, атласного переплетений..

#### Объекты труда.

Образцы ткани. Образец саржевого, атласного переплетения.

### **Элементы машиноведения (8 часа).**

#### Основные теоретические сведения

Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбор толщины игл и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной. Классификация машинных швов.

#### Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Чистка и смазка швейной машины.

#### Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

### **Выполнение ручных швов. (4 часа)**

#### Основные теоретические сведения

Организация рабочего места. Соблюдение правил техники безопасности при пользовании инструментами. Технология ручных работ.

### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор материала и инструментов, выполнение ручных стежков и строчек.

### Объекты труда.

Таблицы, ткань, иглы, нитки, образцы ручных стежков и строчек.

## **Конструирование и моделирование простейших видов швейных изделий. (8 часа).**

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории одежды. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды. Измерения параметров фигуры человека. Правила построения чертежа. Расчетные формулы. Моделирование фартука с нагрудником. Художественная отделка изделий.

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа фартука с нагрудником в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона.

### Варианты объектов труда

Чертеж и выкройка фартука с нагрудником. Виды отделок.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (20 час).**

### Основные теоретические сведения

Подготовка выкройки к раскрою. Способы переноса контурных контрольных линий. Технология обработки отдельных деталей фартука с нагрудником. Технология соединения деталей фартука с нагрудником. Выполнение влажно-тепловой обработки.

### Практические работы

Раскрой. Перенос контурных и контрольных линий и точек. Обработка бретелей, пояса, нагрудника, кармана, нижней части фартука. Соединение деталей фартука. Отделка фартука. Влажно – тепловая обработка.

### Варианты объектов труда.

Детали фартука и виды отделки.

## **Традиционные виды рукоделия и декоративно – прикладного творчества. Вышивка. (4часов).**

### Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Перевод рисунка на ткань. Заправка изделий в пяльцы. Закрепление рабочей нитки. Уход за вышивкой.

### Практические работы

Выполнение швов «вперед иголку, шнурок, стебельчатый, за иголку, тамбурный шов, петельный, узелки».

### Варианты объектов труда.

Образцы вышивки. Ткани. Нитки.

## **Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища. (2 часа)**

### Основные теоретические сведения

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении. Использование декоративных растений для оформления жилых помещений.

### Практические работы

Выполнение эскиза интерьера кухни.

### Варианты объектов труда.

Альбом.

## **Творческие, проектные работы (2 часа)**

### Основные теоретические сведения

Этапы выполнения творческого проекта.

### Практические работы

Выполнение и защита творческого проекта.

### Варианты объектов труда.

Творческий проект

## **Содержание программы в 6 классе**

### **Вводное занятие(2час.)**

#### Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 6 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

#### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

### **Кулинария (12 час).**

#### **Физиология питания (2 часа).**

#### Основные теоретические сведения

Содержание минеральных веществ пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания

#### Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов, (4 часа)**

#### Основные теоретические сведения

Виды молока и молочных продуктов. Знать их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисломолочные продукты и особенности их приготовления. Приготовление салатов с применением творога и сыра.

#### Практические работы

Приготовление молочного супа или молочной каши .

Приготовление блюд из творога.

### Объекты труда.

Молочный суп и сырники.

### **Блюда из рыбы (2 часа)**

#### Основные теоретические сведения

Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Правила варки и жарки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности блюд из рыбы.

#### Практические работы

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Первичная обработка чешуйчатой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы или нерыбных продуктов моря.

### Объекты труда.

Рыба.

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

#### Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранность в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

#### Практические работы

Приготовление по одному блюду из крупы и макаронных изделий.

### Объекты труда.

Рис, гречка, макароны.

### **Приготовление обеда в походных условиях.**

### **Меры противопожарной безопасности (2 час).**

#### Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов . Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания

воды. Способы разогрева пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практические работы

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Объекты труда.

Таблицы . Ценники. Чеки.

**Заготовка продуктов (2 часа)**

Основные теоретические сведения

Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок. Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок.

Практические работы

Квашение капусты.

Объекты труда

Овощи, тара.

**Рукоделие. Художественные ремесла (8часов).**

**Декоративно-прикладное искусство. (2 часа.)**

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

Варианты объектов труда.

Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

**Лоскутное шитье (6 часа.)**

Основные теоретические сведения.

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 час).**  
**Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения. (2 часа).**

Основные теоретические сведения

Получение натуральных, шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевые и атласные переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и её дефекты. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей .

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка и шерсти.

Определение лицевой и изнаночных сторон тканей саржевого, атласного переплетений..

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец саржевого, атласного переплетения.

**Элементы машиноведения (4 часа).**

Основные теоретические сведения

Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбор толщины игл и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Чистка и смазка швейной машины.

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

**Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 часа).**

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделки для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки. Форма, силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок



### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки . Виды отделок.

### **Технология изготовления рабочей одежды (14 часов).**

### Основные теоретические сведения

Правила подготовки выкройки к раскрою. Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску. Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения. Технология выполнения машинных швов. Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя юбки, боковых швов и застежки юбки. Способы обработки верхнего и нижнего среза юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверка качества.

### Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою.

Раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей изделия.

Окончательная отделка и ВТО изделия.

### Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, прямая юбка, коническая.

### **Технология ведения дома (4 часа)**

### Основные теоретические сведения

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными заплатками ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

### Практические работы

Выполнение ремонта накладной заплатой.

Удаление пятен с одежды.

Штопка с применением швейной машины.

## **Электротехнические работы (2 часа)**

### Основные теоретические сведения

Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов и оказание первой помощи при поражении током.

Профессии, связанные с электричеством.

### Практические работы

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электротехнических работ.

Выполнение механического оконцевания и ответвления проводов.

Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

### **Творческие, проектные работы (8 часов)**

1. Сбор коллекции образцов декоративно –прикладного искусства.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделий в различных техниках.

Защита проекта. Самооценка

## **Содержание программы в 7 классе**

### **Технология домашнего хозяйства. (2 часа).**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение.

Типы ламп, типы светильников, типы освещения.

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

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Электротехника. (1 час)**

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

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **Кулинария. Технология приготовления пищи (5 часов).**

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов (1 час)**

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

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

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

#### **Изделия из жидкого теста (1 час)**

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

Определение **качества** мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

#### **Виды теста и выпечки (1 час)**

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

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

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

Приготовление изделий из песочного теста.

### **Сладости, десерты, напитки (1 час)**

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

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

### **Сервировка сладкого стола. (1 час)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 часов).**

#### **Свойства текстильных материалов (1 час)**

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

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

#### **Конструирование швейных изделий (1 час)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

#### **Моделирование швейных изделий (1 час)**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со

складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Швейная машина (1 час)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Технология изготовления швейных изделий (4 часов)**

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

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **Художественные ремесла (6 часов).**

#### **Ручная роспись тканей (2 часа)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

#### **Вышивание (6 часов)**

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

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

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью.

Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы.

Профессия вышивальщица.

#### **Технология творческой и опытнической деятельности (10 часов)**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.

Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

## **Содержание программы 8 класс**

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

#### **Тема - Экология жилища**

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

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

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

#### **Тема - Водоснабжение и канализация в доме**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

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

### **Раздел «Электротехника»**

#### **Тема - Бытовые электроприборы**

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*  
Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

### **Раздел «Семейный бюджет. Бизнес-план семейного предприятия»**

Основы семейной экономики представляется особенно актуальным, так как рассматривается как набор умений и навыков грамотного потребительского поведения, как осмысление роли и места потребителя в социально-экономической системе общества. Данный курс является источником знаний, который расширяет и углубляет базовый (профильный) компонент, обеспечивает интеграцию необходимой информации не только экономического, но и технологического, правового, культурологического характера. Предлагаемый модуль должен стимулировать интерес к продолжению образования в рамках социально-экономического, гуманитарного и технологического профиля.

В ходе занятий по данному курсу решаются следующие задачи:

- Сформировать у учащихся знания и умения грамотного поведения потребителей в различных рыночных ситуациях.
- Научить учащихся принимать осознанные решения при выборе и приобретении товаров и услуг с учетом собственной системы ценностей, оценок полезности товаров, количества и качества альтернативных вариантов выбора, экологических характеристик товаров, личного бюджетного ограничения.
- Показать, что потребитель является главным действующим лицом в рыночной экономике, поэтому должен вести себя в соответствии с требованиями объективных экономических законов.
- Просветить учащихся относительно их прав и обязанностей как потребителей, познакомить их с существующей в России системой защиты прав потребителей.
- Развивать у учащихся логическое мышление, творческие способности, коммуникативные умения.
- Воспитывать у учащихся ответственность, организованность, деловитость, культуру потребления, самостоятельность, бережное отношение к ресурсам и смелость в защите своих прав.

### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение – 6 часов**

**Исследовательская и созидательная деятельность запуск 2-го проекта:  
«Мой профессиональный выбор»»**



Ознакомление учащихся со многими профессиями, воспитание интереса к ним. Особая, ничем не заменимая ценность уроков технологии в профориентационной работе состоит в том, что здесь школьники не только получают определенные знания, но и в процессе создания конкретных объектов труда они приобретают специальные умения и навыки, пробуют свои силы в практической деятельности, развивают профессиональные интересы и способности. Ни с чем не сравнить возникающие у подростка, чувства радости, гордости от выполненной работы, от того, что он сделал нужное людям дело своими руками. Именно поэтому перед учителем технологии стоит задача так организовать работу, чтобы каждый ученик не только испытал подобные чувства, но чтобы они переросли в желание, а затем привычку трудиться, чтобы возник устойчивый интерес к выбору профессии.

Подготовка учащихся к осознанному выбору профессии - важная социально-педагогическая задача школы. В Концепции модернизации российского образования говорится о необходимости улучшения профессиональной ориентации школьника.

### **Раздел «Кулинария»**

Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда, санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Понятие пищи, процесс пищеварения, микроорганизмы, калорийность пищевых продуктов. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Значение яиц, фруктов, овощей, бутербродов, горячих напитков в питании человека. Способы первичной, тепловой обработки овощей, нарезки, приготовления оформления блюд. Требования к качеству готовых изделий. Сервировка стола. Правила поведения за столом, инструменты и приспособления.

### **Раздел – «Художественные ремесла» - 6 часов**

Знакомство учащихся с историей вышивания. Расширить знания о способах изготовления, оформления бытовых изделий, орнаментальных мотивах и других узорах, материалах и инструментах, применяемых при вышивке. Ручная роспись тканей. Учить наносить рисунок на ткань различными способами в зависимости от ее вида. Закрепление темы – творческий проект «Шарф для мамы».

### **Раздел «Защита проекта»**

#### Тема – Представление тем проектов для защиты

Учитель предлагает темы на выбор учащихся для подготовки творческих проектов. Класс делится на 4-5 групп по несколько учащихся (2-3 человека на каждую тему).

Предлагаемые темы для обсуждения:

РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
----------------	------------	------------	------------	------------

- Кулинария;
- Пошив поясного изделия (юбки);
- Домашняя экономика;
- Любая другая тема, предложенная как учителем, так и учащимися в рамках изученного материала за курс «Технологии».

Далее совместно с учителем обсуждают обоснование и формирование мотивов выполнения проекта, определяют совместно с учителем необходимый объем знаний, умений и навыков для осуществления проекта. Составляют с помощью учителя план работы по реализации проектов, также определяют необходимые материальные и финансовые затраты для изготовления проекта.

### **Тема – подготовка проектов**

На этом уроке предлагается:

- рассмотреть несколько возможных вариантов выполнения проекта, выбор из них оптимального;
- сбор и обработка требуемой информации по литературным источникам;
- разработка конструкции, изучение технологии изготовления задуманного объекта труда;
- разработка соответствующей технико-технологической документации, подготовка необходимых материалов, оборудования, инструментов;
- распределение обязанностей (для группового и коллективного проектов).

В ходе урока учащиеся начинают выполнять проекты с учетом требований технологии и дизайна. В течение урока учителем осуществляется текущий контроль и корректировка деятельности учащихся. Также необходимо соблюдать правила техники безопасности.

Творческий проект - это комплексная работа. В структуру творческого проекта входят следующие составные части:

- пояснительная записка,
- творческая работа (изделие),
- защита творческого проекта.

## **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

<b>Кулинария</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>6</b>
Санитария и гигиена	2			
Физиология питания	2	2	2	
Бутерброды и горячие напитки	2			
Блюда из яиц	2			
Блюда из овощей	4			
Блюда из молока и кисломолочных продуктов		4		
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		4		
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2		
Блюда из птицы				2
Блюда из мяса и субпродуктов				
Приготовление обеда в походных условиях		2		
Приготовление заправочных супов				1
Изделия из теста			8	
Блюда национальной кухни				1
Сладкие блюда и десерт			4	
Сервировка стола	2			
Заготовка продуктов	2	2	2	2
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ</b>	<b>38</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>6</b>
Рукоделие. Художественные ремесла	8	10	10	6
Элементы материаловедения	4	2	2	
Элементы машиноведения	6	4	2	
Ручные работы	2			
Конструирование и моделирование швейных изделий	6	8	8	
Технология изготовления швейных изделий	12	14	14	
<b>ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Эстетика и экология жилища	4		4	
Уход за одеждой и обувью		2		
Ремонт помещений				1
Санитарно-технические работы				1
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов				3
Введение в предпринимательскую деятельность				
<b>ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Электромонтажные работы		2		
Электроосветительные приборы. Электроприводы			2	
Электротехнические устройства				2
Простые электронные устройства				
<b>Современное производство и профессиональное образование</b>				<b>6</b>
Сферы производства и разделение труда				2
Пути получения профессионального образования				4
<b>ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>35</b>

Дата	№	Наименование раздела Тема урока	Кол-во час	Тип урока	Элементы содержания	Практическая работа	Требования подготовки	Вид контроля
П								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1.	Вводное инструктаж и первичный инструктаж. Вводное занятие.	2	Беседа	Содержание и задачи курса. Санитарные требования к помещению кухни. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке продуктов.	Работа в тетради.	<i>Знать:</i> правила поведения в кабинете, организацию труда. <i>Уметь:</i> соблюдать правила гигиены.	Фронтальная беседа.
		<b>Кулинария.</b>	<b>16</b>					
	2.	Санитария и гигиена. Оказание первой помощи при ожогах.	2	Беседа	Правила санитарии и гигиены. Ожоги. Первая помощь при ожогах.	Работ в тетради.	<i>Знать:</i> правила санитарии и гигиены. <i>Уметь:</i> соблюдать правила гигиены. Оказывать первую помощь при ожогах.	Фронтальная беседа.
	3.	Процесс пищеварения. Питательные вещества. Витамины.	2	Урок изучения нового материала.	Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник витаминов.	«Витамины - сила жизни». Работа по составу и кол-ву витаминов в различных продуктах.	<i>Знать:</i> о процессе пищеварения, классификацию витаминов и их роль в обмене веществ. <i>Уметь:</i> сохранять витамины при обработке	Фронтальная беседа.
	4.	Правила первичной обработки овощей. Приготовление холодных блюд. Блюда из свежих овощей.	2	Урок комбинированный.	Первичная обработка овощей. Виды салатов. Сервировка стола.	Работа в тетради.	<i>Знать:</i> об овощных растениях, правила составление салатов. <i>Уметь:</i> оформлять блюда.	Фронтальная беседа
	5.	Способы и формы нарезки овощей. Блюда из сырых и вареных овощей.	2	Урок комбинированный.	Способы нарезки овощей .Оформление блюд и правила их подачи к столу.	Приготовление винегрета.	<i>Знать:</i> приемы ТО определять готовность вареных овощей. <i>Уметь:</i> готовить блюда из вареных овощей.	Выполнение практической работы.
	6.	Блюда из яиц.	2	Урок	Способ определение	Приготовление	<i>Знать:</i> способы варки яиц,	Выполнение

		Способы определения свежести яиц.		комбинированный.	свежести яиц.	омлета «по-французски»	способ определения свежести яиц. <i>Уметь:</i> готовить блюда из яиц.	практической работы.
7.		Бутерброды. Приготовление горячих напитков.	2	Урок комбинированный.	Кулинарная обработка продуктов. Приготовление блюд.	Приготовление бутербродов, Приготовление горячих напитков.	<i>Знать:</i> значение хлеба, соли и воды в питании человека, технологию приготовления и оформления блюд. <i>Уметь:</i> готовить холодную закуску и горячие напитки.	Выполнение практической работы.
8.		Составление меню на завтрак. Правила сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила этикета.	2	Урок комбинированный.	Правила сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила этикета.	Сервировка стола к завтраку. Складывание тканевых салфеток.	<i>Знать:</i> столовые приборы и правила пользования ими, оформление стола, правила поведения. <i>Уметь:</i> сервировать стол, складывать салфетки.	Выполнение практической работы.
9.		Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения.	2	Урок изучения нового материала	Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая. Хранение урожая.	Работа в тетради.	<i>Знать:</i> Способы заготовки продуктов. <i>Уметь:</i> Собирать и хранить урожай.	Фронтальная беседа.
10.		<b>Материаловедение</b>  Классификация текстильных волокон.	2  1	Урок комбинированный.	Классификация текстильных волокон. Производство ткани. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	Знакомство с натуральными волокнами растительного происхождения. Макет полотняного переплетения.	<i>Знать:</i> классификацию текстильных волокон, изготовление тканей и нитей в условиях прядильного и ткацкого производства, ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей.	Работа с учебником, выполнение практической работы.

		Получение ткани.	1	Урок комбинированный.	Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани. Направление основы и утка.	Изучение свойств нитей основы и утка, определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны.	<i>Уметь:</i> определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити, выполнять образец полотняного переплетения ткани.	Выполнение практической работы.
11.	<b>Машиноведение.</b> Бытовая универсальная швейная машина. История создания швейной машины.	<b>6</b> 2	Урок изучения нового материала	История создания швейной машины. Устройство бытовой швейной машины.	Подготовка швейной машины к работе. Регулировка длины стежка.	<i>Знать:</i> историю швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины. <i>Уметь:</i> распознавать устройства в швейной машине	Работа с учебником, наглядными пособиями.	
12.	Подготовка швейной машины к работе.	2	Урок комбинированный.	Порядок подготовки швейной машины к работе. Правила ТБ. Выполнение строчек. Терминология.	БТ и ТБ при работе на швейной машине. Заправка машины верхней и нижней нитей	<i>Знать:</i> безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправка верхней и нижней нити.	Выполнение практической работы. Выполнение практической работы.	
13-14	Классификация машинных швов. Выполнение машинных швов. Выполнение влажно-тепловой обработки.	2		Виды и характеристика машинных швов. Технологическая последовательность выполнения. ВТО. Терминология	Выполнение машинных строчек на ткани. ВТО образцов.	<i>Уметь:</i> подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки. Производить ВТО после каждой операции.	Работа по технологическим картам. Практикум.	
15.	<b>Выполнение ручных швов</b> Организация рабочего места для выполнения ручных работ.	<b>4</b> 2	Урок комбинированный.	Организация рабочего места. Соблюдение правил БТ при использовании	Организация рабочего места для ручных работ. Подбор	<i>Знать:</i> организацию рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов, выполнение	Работа с учебником и наглядными пособиями.	

					инструментов. Терминология ручных работ.	инструментов и приспособлений для ручных работ.	ручных стежков и строчек.	
	16.	Технология выполнения ручных стежков и строчек.	2	Урок практикум.	Выполнение ручных работ. Классификация ручных стежков.	Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	<i>Уметь:</i> выполнять ручные стежки и строчки, организовывать рабочее место, соблюдать правила БТ	Выполнение практической работы.
	17.	<b>Конструирование и моделирование простейших видов швейных изделий.</b> Снятие мерок для построения чертежа выкройки	8 2	Урок комбинированный.	Краткие сведения из истории одежды. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды. Измерение параметров фигуры человека.	Снятие мерок и запись результатов измерений.	<i>Знать:</i> виды рабочей одежды, фартуки в национальном костюме, фигура человека и ее измерения. <i>Уметь:</i> снимать мерки и записывать результаты измерения фигуры.	Работа с учебником, выполнение практической работы
	18.	Построение и оформление чертежа фартука и косынки в М 1:4.	2	Урок практикум.	Правила построения чертежа. Расчетные формулы.	Построение чертежа фартука и косынки в М 1:4	<i>Знать:</i> общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий, понятие о масштабе.	Практическая работа.
	19.	Чертеж фартука и косынки в натуральную величину.	2	Урок практикум.	Построение чертежа фартука и косынки в натуральную величину.	Построение чертежа в натуральную величину по своим меркам.	<i>Уметь:</i> строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину.	Выполнение практической работы.
	20.	Моделирование фартука с нагрудником.	2	Урок комбинированный.	Моделирование простейших видов швейных изделий фартука с нагрудником. Художественное оформление и отделка изделий.	Моделирование фартука выбранного фасона.	<i>Знать:</i> понятие о форме симметрии, использование цвета, фактуры материала, характеру отделки. <i>Уметь:</i> моделировать фартук выбранного фасона.	Выполнение практической работы.
		<b>Проектирование и технология</b>	<b>20</b>					

21.	<b>изготовление швейных изделий.</b> Подготовка выкройки и текстильных материалов к раскрою. Копирование готовых выкроек. Рациональный раскрой фартука.	2	Урок комбинированный.	Подготовка выкройки и текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.	Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой деталей фартука.	<i>Знать:</i> требования к раскрою швейного изделия, условиями настила ткани и рациональной раскладке деталей выкройки. <i>Уметь:</i> раскраивать изделие, экономно расходуя ткань.	Выполнение практической работы.
22.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2	Урок комбинированный.	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.	Перенос контурных и контрольных линий на детали кроя.	<i>Знать:</i> свойство материалов при работе с краем, разновидности стежков. <i>Уметь:</i> выполнять швы на деталях кроя.	Выполнение практической работы.
23.	Технология соединения деталей в швейном изделии. Обработка бретелей и концов пояса.	2	Урок комбинированный.	Технология соединения деталей бретелей и пояса обтачным швом.	Выполнение обработки бретелей и пояса.	<i>Знать:</i> последовательность обработки бретели и концов пояса. <i>Уметь:</i> выполнять обработку срезов обтачным швом.	Выполнение практической работы.
24.	Обработка нагрудника и соединение с бретелями.	2	Урок комбинированный.	Технология соединения деталей нагрудника с бретелью обтачным швом.	Выполнение соединения нагрудника с бретелями.	<i>Знать:</i> последовательность обработки соединения нагрудника с бретелями. <i>Уметь:</i> выполнять обработку срезов обтачным швом.	Выполнение практической работы.
25.	Обработка накладных карманов.	2	Урок комбинированный.	Технология соединения деталей верхнего, нижнего и боковых срезов карманов краевым швом.	Выполнение обработки накладных карманов.	<i>Знать:</i> последовательность обработки накладных карманов и нижней части фартука.	Выполнение практической работы.



26.	Обработка нижней части фартука.	2	Урок комбинированный.	Технология обработки НЧФ краевым швом.	Выполнение обработки НЧФ.	<i>Уметь:</i> выполнять обработку срезов фартука швом вподгибку.	Выполнение практической работы.
27.	Соединение НЧФ с карманами.	2	Урок комбинированный.	Технология обработки накладного шва.	Выполнение соединения НЧФ с карманами.	<i>Знать:</i> последовательность обработки соединения деталей фартука.	Выполнение практической работы.
28.	Соединение деталей фартука.	2	Урок комбинированный.	Технология соединения деталей фартука.	Выполнение соединения деталей фартука.	<i>Уметь:</i> выполнять соединение деталей настрочным швом.	Выполнение практической работы.
29.	Обработка косынки.	2	Урок комбинированный.	Технология обработки косынки краевым швом.	Выполнение обработки косынки.	<i>Уметь:</i> выполнять обработку срезов косынки швом вподгибку.	Выполнение практической работы.
30.	Выполнение влажно - тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Художественное оформление и отделка фартука и косынки.	2	Урок комбинированный.	Выполнение влажно - тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани.	Выполнение ВТО изделия.	<i>Знать:</i> последовательность выполнения ВТО, правила ТБ при работе <i>Уметь:</i> выполнять утюжильные работы.	Выполнение практической работы.
31.	<b>Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища.</b> Рациональное размещение оборудования кухни. Кухонная посуда и уход за ней.	2	Урок изучения нового материала.	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении. Подбор средств интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи.	Выполнение эскиза интерьера кухни.	<i>Знать:</i> рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним, создание интерьера, разделение на зоны, отделка, уход. <i>Уметь:</i> выполнять эскиз интерьера кухни, различать разновидность посуды и	Фронтальная беседа

					Использование декоративных растений для оформления жилых помещений.		уход за ней.	
32.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. <b>Вышивка.</b> Технологическая последовательность вышивания. стр. 97-108.	4  2	Урок - практикум	Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Перевод рисунка на ткань. Увеличение или уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Закрепление рабочей нитки на ткани. Уход за вышивкой.	«Выполнение швов – вперед иголку, шнурок, стебельчатый, за иголку», «Выполнение швов: тамбурного, петельного, узелки	<i>Знать:</i> способы перевода рисунка на ткань, правила выполнения ручных швов, правила заправки нити перед вышивкой. <i>Уметь:</i> выполнять вышивку по технологическим картам.	Выполнение практической работы.	
33.	Технология выполнения простейших ручных швов.	2	Урок - практикум	Различные сочетания вышивальных швов. Применение бисера, пайеток. Отделка вышивкой изделия.	Вышивание изделия по выбору учащихся.	<i>Знать:</i> правила БТ ОРМ, последовательность выполнения вышивки. <i>Уметь:</i> выполнять различные швы, применять бисер, для художественного оформления вышивки. Оценивать свою работу	Выполнение практической работы.	
34-35	<b>Творческий проект</b>	2	Защита проектов.					
	<b>Итог</b>	<b>70</b>						

## РАЗВЕРНУТОЕ ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

### 6 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Дата проведения	
									план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

1–2	ВВОД НЫЙ УРОК (2 часа)	Первичный инструктаж на рабочем месте	2	Комбини рованны й	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта	<b>Знать</b> правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. <b>Иметь представление</b> о содержании курса и правилах выполнения проекта	Опрос			
3-4	ЭЛЕМ ЕНТЫ МАТЕ РИАЛ ОВЕД ЕНИЯ (4 часа)	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях	2	Комбини рованны й. Практиче ская работа	Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты	<b>Иметь представление:</b> – о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения; – процессе их переработки в нити и ткани. <b>Уметь:</b> – отличать саржевое и атласное переплетения; – определять их лицевую сторону и дефекты ткани	Опрос			
5-6		Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях	2		Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты	<b>Иметь представление:</b> - раппорт переплетения <b>Уметь:</b> – отличать саржевое и атласное переплетения; – определять их лицевую сторону и дефекты ткани	Опрос			

7-8	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани	2	Комбинированной	Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани	<b>Знать</b> назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. <b>Уметь</b> подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани	Опрос			
9-10		Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения	2	Комбинированной. Практическая работа	Назначение и конструкция стачных настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения	<b>Знать</b> назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов. <b>Уметь</b> их выполнять	Контроль за действиями .			
11-12	КОНСТРУКЦИОННЫЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (20 часов)	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа	2	Комбинированной. Практическая работа	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	<b>Знать:</b> – требования, предъявляемые к легкому женскому платью; – ткани и виды отделок для юбок; – правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания	Опрос Контроль за действиями .			
13-14		Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину	2	Комбинированной. Практическая работа	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки	<b>Иметь представление:</b> – об условных графических изображениях деталей и изделий; – о последовательности построения чертежа основы юбки	Контроль качества			

15-16		Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона	2	Комбинированной. Практическая работа	Способы моделирования конической юбки на основе эскиза.	<b>Уметь:</b> - моделировать коническую юбку на основе эскиза	Контроль качества			
17-18		Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	2		Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску	<b>Знать</b> правила раскладки деталей на ткани. <b>Уметь</b> экономно расходовать ткань				
19-20		Обработка деталей кроя. Подготовка изделия к 1 примерке. Исправление дефектов после 1 примерки.	2	Практическая работа	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	<b>Знать и уметь</b> применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов	Контроль качества			
21-22		Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов.	2	Комбинированной. Практическая работа	Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя.	<b>Уметь</b> стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать кокетки, складки.	Контроль качества			
23-24		Обработка застежки	2		Правила обработки застежки	<b>Уметь:</b> обрабатывать застежку тесьмой – «молния»	Контроль качества			

25-26		Обработка верхнего среза	2	Комбинированный. Практическая работа	Способы обработки верхнего среза	<b>Уметь</b> -обрабатывать верхний срез юбки притачным поясом	Контроль качества			
27-28		Обработка нижнего среза	2	Комбинированный. Практическая работа	Способы обработки нижнего среза	<b>Уметь</b> - обрабатывать нижний срез швом «вподгибку с открытым срезом»	Контроль качества			
29-30		Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия	2	Комбинированный.	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества	<b>Знать:</b> – особенности ВТО шерстяных и шелковых тканей; – правила ТБ при ВТО	Контроль качества			
31-32	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах	2	Комбинированный	Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания	<b>Иметь представление:</b> – о значении минеральных веществ для здоровья человека; – суточной потребности в них. <b>Уметь</b> рассчитывать количество и состав продуктов	Опрос			
33-34	КУЛИНАРИЯ: ТЕХН	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисло-молочные продукты и виды	2	Комбинированный	Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и	<b>Знать:</b> – о значении и ценности для человека молока и продуктов из него;	Опрос			

	ОЛОГИЯ	бактериальных культур для их приготовления			сроки хранения. Кисломолочные продукты и особенности их приготовления	– условия и сроки хранения, технологию приготовления блюд из молока				
--	--------	--	--	--	---	---	--	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
35-36	ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов)	Приготовление блюд из молочных продуктов	2	Практическая работа	Приготовление салатов с применением творога или сыра	<b>Знать</b> о свойствах молочных продуктов. <b>Уметь</b> применять эти знания на практике	Контроль качества			
37-38	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы	2	Комбинированный	Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы	<b>Знать:</b> – о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии; – признаки свежести рыбы; – технологию и санитарные нормы первичной и тепловой обработки рыбы	Опрос			
39-40	ПИЩИ (10 часов)	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых	2	Комбинированный	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш,	<b>Знать:</b> – виды круп, бобовых и макаронных изделий; – правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких,	Опрос			



		и макаронных изделий			бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке	жидких каш, бобовых и макаронных изделий				
--	--	----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
41-42		Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности	2	Комбинированный	Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет количества и стоимости продуктов	<b>Знать:</b> – правила противопожарной безопасности; – способы сохранения продуктов, обеззараживания воды и приготовления пищи в походе	Опрос	Съедобные дикорастущие растения		
43-44	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа)	Заготовка продуктов (квашение капусты)	2	Практическая работа	Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения заготовок	<b>Иметь представление</b> о процессах, происходящих при квашении и солении продуктов. <b>Знать:</b> – условия и сроки хранения квашеных и солёных продуктов; – правила первичной обработки овощей и тары перед засолкой	Контроль качества	Рецепты квашения капусты		
45-46	РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТ	Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический	2	Комбинированный	История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте,	<b>Иметь представление</b> о технике пэчворка (лоскутного шитья),	Опрос. Контроль качества	Квилт, квилтинг – красота из		

	НОЕ ШИТЬЕ (8 часов)	орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике		Практическая работа	симметрии и асимметрии в композиции. Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе	орнаменте, симметрии и композиции. <b>Уметь</b> выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты		лоскута. Рукоделие		
--	------------------------	---	--	---------------------	---	--	--	-----------------------	--	--

Продолжение табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
47-48		Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы	2	Практическая работа	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка	Знать о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей	Контроль качества			
49-50		Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье	2	Практическая работа	Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия	<b>Знать</b> правила сборки полотна. <b>Уметь</b> ими пользоваться	Контроль качества			
51-52		Соединение лоскутной основы с подкладкой	2	Практическая работа	Особенности соединения лоскутной основы с подкладной	<b>Знать</b> правила соединения подкладки с основной. <b>Уметь</b> выполнять эти правила	Контроль качества			

53–54	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	2	Комбинированной	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	<b>Знать</b> средства ухода и защиты одежды и обуви, оборудование и приспособления для уборки	Опрос			
55–56	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей	2	Комбинированной	Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей	<b>Знать</b> правила хранения зимних вещей	Опрос			
57–58	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)	Электрические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электричеством	2	Комбинированной	Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством	<b>Знать:</b> – правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током; – профессии, связанные с электричеством	Опрос			
59–60	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов)	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированной	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор	<b>Уметь:</b> – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	Контроль выполнения			

				материалов)					
61–62	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированной	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	<b>Уметь:</b> – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения			
63–66	Технологический этап выполнения твор. проекта	4	Комбинированной	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	<b>Уметь:</b> – конструировать и моделировать; – выполнять намеченные работы	Контроль выполнения			
67–68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Комбинированной	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	<b>Уметь</b> оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта			

**Развернутое тематическое планирование по технологии 7 класс**

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока.	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания.	Прогнозируемый результат. Форма контроля	Домашнее задание	Сроки проведения уроков
<b>I</b>	<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>					
1.1	Инструктаж по технике безопасности	1	Комбиниров.	Первичный инструктаж на рабочем месте	Знать: Технику безопасности при работе в кабинете технологии		
<b>II</b>	<b>Кулинария</b>	<b>13</b>	Комбиниров.				
2.1	Физиология питания.	1	Комбиниров.	Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах	Знать: Что такое микроорганизмы. Источники и пути проникновения болезнетворных микроорганизмов в организм человека <i>Уметь:</i> соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами.	стр.5-7	
2.2	Мясо и мясные продукты Механическая и тепловая обработка мяса	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса.	Знать: Чем полезно мясо как пищевой продукт. Этапы механической обработки мяса. <i>Уметь:</i> подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд.	стр.8-15	
2.3	Кисломолочные продукты и блюда из них	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент.	Знать: Значение в питании человека кисломолочных продуктов. Группы получения кисломолочных продуктов. <i>Уметь:</i> определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ. Сервировать стол.	Пр. раб.№2, стр.15-19	

					Организовывать рабочее место.		
2.4	Мучные изделия	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ.	Знать: Какие инструменты необходимы для приготовления теста. Какие продукты используют для приготовления мучных изделий. Что такое разрыхлители и для чего их применяют	стр.19-23	
2.5	Приготовление изделий из пресного теста	2	Комбиниров.	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепттура фарша.	Знать: Какое тесто называют пресным. Почему пищевая сода служит разрыхлителем теста. Уметь: применять знания на деле	Пр. раб №3 стр.23-26	
2.6	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения.	Знать: Технологические процессы применяемые при консервировании. Хранение готовых консервов Уметь: определять готовность блюда, условия и сроки хранения.	стр.35-39	
2.7	Приготовление обеда в походных условиях.	2	Комбиниров.	Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараживание воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.	Знать: Какой инвентарь необходимо заранее подготовить для похода. Как правильно выбрать место для отдыха.	стр.43-46	
<b>III</b>	<b>Материаловедение</b>	<b>4</b>					

3.1	Химические волокна Свойства химических волокон и тканей из них	2	Комбиниров.	Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойство. Прокладочные, утепляющие материалы.	Знать: Какова технология производства химических текстильных волокон. Для чего необходимо знать волокнистый состав тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани. <i>Уметь:</i> определять состав ткани	стр.47-51 Пр. раб.№9.	
3.2	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон	2	Комбиниров.	Процесс получения химических волокон, их свойство. Прокладочные, утепляющие материалы.	Знать: Для чего используют нетканые материалы. Какую информацию содержат символы на маркировочных лентах. <i>Уметь:</i> определять состав ткани	стр.52-58 Пр. раб.№10	
<b>IV</b>	<b>Швейная машина</b>	<b>6</b>	Комбиниров.				
4.1	Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине	2	Комбиниров.	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани.	Знать: Для чего необходимо обметывать срезы деталей кроя. Что такое аппликация. Для чего необходимы приспособления к швейной машине. <i>Уметь:</i> выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой.	стр.59-67 Пр. раб.№12	
4.2	Машинные швы	3	Комбиниров. Практическа я работа	Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения.	Знать: Какой шов является основой для настрочного и расстрочного швов. Какими способами можно выметать обтачной шов <i>Уметь:</i> выполнять данные	стр.67-76 Пр. раб.№13	



					виды швов. Соблюдать ТБ		
4.3	Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машина.	1	Комбиниров.	Контроль качества знаний			
<b>V</b>	<b>Конструирование и моделирование плечевых изделий</b>	<b>8</b>	<b>Комбиниров</b>				
5.1	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	2	Комбиниров.	Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки необходимые для построения чертежа. Правила снятия и записи результатов. Основные антропометрические точки.	Знать: Виды силуэтов. Чем отличается классический стиль одежды от спортивного. Какие требования предъявляются к одежде. <i>Уметь:</i> определять стиль, делать эскиз плечевого изделия, снимать и записывать мерки.	стр.77-82	
5.2	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбиниров. Практическа я работа	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знать: Какие мерки необходимо снять с фигуры человека для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. <i>Уметь:</i> определять линии чертежа	стр.82-85 Пр. раб. №14	
5.3	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбиниров.	Чертежные инструменты. Выполнение расчетов. Построение чертежа в М 1:4.	Знать: Из каких деталей состоит чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Чем отличается чертеж спинки от чертежа переда.	стр.85-92 Пр. раб. №15	

					<i>Уметь:</i> определять линии чертежа (базисная сетка, конструктивные линии), строить базисный чертёж, пользоваться инструментами.		
5.4	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	Комбиниров. Практическая работа	Процесс моделирования одежды. Моделирование плечевого изделия.	Знать: Каковы приемы моделирования плечевых изделий. <i>Уметь:</i> выполнить моделирование по эскизу модели.	стр.92-100 Пр. раб. №16	
<b>VI</b>	<b>Технология изготовления плечевого изделия</b>	<b>18</b>	<b>Комбиниров</b>				
6.1	Раскрой изделия	2	Комбиниров. Практическая работа	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал изделия на ткань. Разметка припусков на швы	Знать: Чем отличаются детали кроя от деталей выкройки. Какие требования нужно выполнять при раскрое. Как выкроить косую бейку под углом 45* к долевой нити <i>Уметь:</i> определять детали кроя, срезы, готовить лекала, рассчитывать количество ткани на изделие, раскладывать лекала, обмерять.	стр.105-107 Пр. раб. №18	
6.2	Подготовка изделия к примерке	2	Комбиниров. Практическая работа	Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.	Знать: Способы перенесения линий выкройки на ткань. По какой линии прокладывают сметочные строчки. <i>Уметь:</i> готовить изделие к примерке	стр.109-113 Пр. раб. №20	
6.3	Проведение примерки. Устранение дефектов.	2	Комбиниров. Практическая	Познакомить с выполнением переноса линий выкройки на	Знать: Критерии правильной посадки изделия на фигуре.	стр.114-117 Пр. раб.	

			я работа	детали кроя. Сметывание изделия. Проведение примерки.	Уметь: устранять дефекты.	№21	
6.4	Обработка среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов	2	Комбиниров. Практическая работа	Познакомить с технологией стачивания плечевых швов. Обработкой среднего шва спинки. Правилами ТБ и БТ	Знать: Чем отличаются обработка вытачек на талии в платье и в юбке. Зачем при обработке среднего шва спинки нужно установить большую длину стежка в области разреза под застежку и разрез.	стр.117-120 Пр. раб. №22	
6.5	Обработка срезов подкройной обтачкой	2	Комбиниров. Практическая работа	Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой	<i>Уметь:</i> выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдать ТБ.	стр.120-123 Пр. раб.№23	
<b>VII</b>	Обработка срезов косой бейкой	2	Комбиниров. Практическая работа	Познакомить с последовательностью обработки горловины косой бейкой	Знать: Почему для обработки вогнутых срезов нужно применять косую бейку. Почему перед окантовкой необходимо срезать припуски на швы обрабатываемого среза. <i>Уметь:</i> выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдать ТБ.	стр.123-125 Пр. раб.№24	
7.1	Обработка боковых срезов	2	Комбиниров. Практическая работа	Познакомить с обработкой боковых срезов в изделиях с цельнокроеным рукавом стачным швом.	Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов. <i>Уметь:</i> выполнять обработку узла, проверять качество,	стр.126-127 Пр. раб.№25	

					выбирать способ обработки, соблюдатьТБ.		
7.2	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.	2	Комбиниров. Практическа я работа	Познакомить с последовательностью обработки горловины подкройной обтачкой и обработкой подборта	Знать: как нужно обрабатывать срезы после обтачивания перед вывертыванием. Как выметывают край изделия после обтачивания и вывертывания. <i>Уметь:</i> выполнять обработку узла, проверять качество, выбирать способ обработки, соблюдатьТБ.	стр.127-128 Пр. раб.№26	
7.3	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2	Комбиниров. Практическа я работа	Познакомить с обработкой низа изделия швом вподгибку с закрытым срезом. Окончательной отделки изделия.	Знать: Какими способами можно обработать нижний срез изделия. Какую фурнитуру используют для проектного изделия. <i>Уметь:</i> подготовить изделие к проверке	стр.129-130 Пр. раб. №27	
<b>VIII</b>	<b>Учебная проектная деятельность</b>	<b>6</b>	<b>Комбиниров</b>				
8.1	Аналитический этап	2	Комбиниров.	Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся.	Знать: В чем заключается аналитический этап при проектировании швейного изделия.	стр.131-134	
8.2	Технологический этап	2	Комбиниров.	Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов.	Знать: Какие процессы включает технологический этап работы над проектом <i>Уметь:</i> оформлять дизайн-папку, презентовать свою проектную работу.	стр.134-137	

8.3	Контрольный этап	2	Комбиниров.	Защита проектов	Знать: Что включает в себя контрольный этап работы над проектным изделием Уметь: защищать проект	стр.137-139	
<b>IX</b>	<b>Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком</b>	<b>6</b>	<b>Комбиниров.</b>				
9.1	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель	2	Комбиниров. Практическая работа	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ.	Знать: Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов. Уметь: читать схемы выполнять основные приемы вязания.	стр.140-146	
9.2	Вязание полотна. Вязание по кругу Проектная работа	6	Комбиниров. Практическая работа	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Правила БТ	Знать: Что такое проба на плотность и как ее выполнить. Для чего нужна петля поворота и как ее выполнить Уметь: выполнять образец полотна.	стр.147-153 Пр. раб№28-29	
	<b>Итого</b>	<b>68 часов</b>					

## Календарно тематическое планирование 8 класс

№ урока	Содержание учебного предмета	Кол-во часов	Дата по плану	Дата по факту	Основные виды учебной деятельности учащихся	Практическая часть курса
	Тема раздела					
<b>Раздел 1 - Технология ведения дома - 2 часа</b>						
1	Вводный урок. Технологии домашнего хозяйства. Экология жилища	1			- Знакомиться с приточно- вытяжной естественной вентиляцией в помещении. - Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).	Инструктаж по охране труда. Правила поведения в кабинете Практическая работа № 1. «Ознакомление с приточно – вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Изучение конструкции водопроводных смесителей»
2	Водоснабжение и канализация в доме	1			- Определять составляющие системы водоснабжения и	Инструктаж по охране труда.

					канализации в школе и дома. - Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц	Практическая работа №2. «Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение стоимости горячей и холодной воды за месяц»
<b>Раздел 2 - Электротехника – 2 часа</b>						
3	Бытовые электроприборы Электронагревательные приборы, их характеристика по мощности и рабочему напряжению.	1			- Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.	Инструктаж по охране труда. Практическая работа №3. «Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети».
4	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин - автоматов, фена Электронные приборы. Сокращение срока их службы и поломки при скачках напряжения	1			- Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. - Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения	Инструктаж по охране труда Практическая работа № 4. «Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины – автомата, электрического фена» Практическая работа № 5. «Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения»
<b>Раздел 3. Семейная экономика – 6 часов</b>						
<b>Исследовательская и созидательная деятельность запуск 1-го проекта: «Семейный бюджет», «Бизнес – план семейного предприятия», «Дом будущего»</b>						
5	Бюджет семьи. Доходы и расходы семьи	1			- Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов	Практическая работа № 9. «Анализ потребностей

					семьи. - Анализировать потребности членов семьи. - Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава.	членов семьи»
6	Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг.	1			- Анализировать качество и потребительские свойства товаров. - Выбор способа совершения покупок. - Изучение законодательства по правам потребителей.	Практическая работа № 10. «Анализ качества потребительских свойств товаров»
7-8	Технология ведения бизнеса.	2			Оценка возможностей предпринимательской деятельности. Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность	Практическая работа № 11. «Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности»
<b>Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа</b>						
9-10	Творческий проект по разделу « Семейная экономика»	2			- Выполнять проект по разделу «Семейная экономика» - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. - Составлять доклад для защиты творческого проекта. - Защищать творческий проект	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.
<b>Раздел 4 - Современное производство и профессиональное самоопределение – 6 часов</b> <b>Исследовательская и созидательная деятельность запуск 2-го проекта:</b> <b>«Мой профессиональный выбор»</b>						



11-12	Сферы производства и разделение труда. Основные структурные подразделения производственного предприятия	2			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса.</li> <li>- Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда.</li> <li>- Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»</li> </ul>	Практическая работа № 12. «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда»
13-14	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.</li> <li>- Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда.</li> <li>- Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.</li> <li>- Проводить диагностику склонностей и качеств личности.</li> <li>- Строить планы профессионального образования и трудоустройства</li> </ul>	Практическая работа № 13. «Диагностика склонностей качества личности»
<b>Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа</b>						
15-16	Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение»	2			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнять проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение»</li> <li>- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</li> <li>Подготавливать электронную</li> </ul>	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.

					<p>презентацию проекта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Составлять доклад для защиты творческого проекта.</li> <li>- Защищать творческий проект</li> </ul>	
<p><b>Раздел 5. Кулинария – 6 часов</b></p> <p><b>Исследовательская и созидательная деятельность запуск 3-го проекта:</b></p> <p><b>«Праздничный стол на Масленицу»</b></p>						
17-18	Национальная русская кухня	2			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в беседе</li> <li>- Находить и представлять информацию о рецептах русских блюд</li> <li>- Находить и представлять информацию о различных супах</li> <li>- Определять качество продуктов для приготовления супа.</li> <li>- Готовить бульон.</li> <li>- Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов.</li> <li>- Определять консистенцию супа.</li> <li>- Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью</li> <li>- Читать технологическую документацию.</li> <li>- Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</li> <li>- Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</li> <li>- Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы)</li> </ul>	<p>Инструктаж по охране труда.</p> <p>Практическая работа № 13.</p> <p>«Приготовление щей»</p>

19-20	Заготовка продуктов	2			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучить способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации.</li> <li>- Осуществлять стерилизацию в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. – Соблюдать условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.</li> <li>- Соблюдать ТБ при работе</li> </ul>	<p>Инструктаж по охране труда.</p> <p>Практическая работа № 14 «Консервирование компотов из фруктов»</p>
<b>Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа</b>						
21-22	Творческий проект «Праздничный стол на Масленицу»	2			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнять проект по разделу «Кулинария»</li> <li>- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.</li> <li>- Составлять доклад для защиты творческого проекта.</li> <li>- Защищать творческий проект</li> </ul>	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.</p>
<b>Раздел 6 - Художественные ремёсла- 6 часов</b>						
<b>Исследовательская и созидательная деятельность запуск 4-го проекта: «Шарф для мамы»</b>						
23	Художественное творчество. Художественная вышивка.	1			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Овладеть основными видами ремесла;</li> <li>- Уметь оценивать свою работу и работу других.</li> </ul>	<p>Изучение теоретического материала. Знакомство с техникой художественной вышивки.</p>

24	Белая гладь	1			Практическое применение техники «Белая гладь». Переведение на ткань рисунка «Букет».	Реализация поставленных учителем задач.
25-26	Ручная роспись тканей	2			-Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. -Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. - Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. -Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. -Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах	Инструктаж по охране труда. Практическая работа № 15. «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика»
<b>Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа</b>						
27-28	Творческий проект «Шарф для мамы»	2			- Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла» - Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. - Составлять доклад для защиты творческого проекта. - Защищать творческий проект	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.
<b>Раздел 7 - Технология творческой и опытнической деятельности (завершение) – 1 час</b>						
29	Итоговый мониторинг.	1			Работа с тестами	
<b>Раздел 8 - Выбор и защита проектов - 5 часов</b>						
30.	Представление тем проектов для защиты	1			Обоснование и формирование мотивов выполнения проекта	Подготовительный этап к реализации проектов на защиту
31.	Подготовка проектов творческих	1			Сбор и обработка требуемой	Реализация этапов

	работ				информации, разработка конструкции, изучение технологии изготовления, подготовка соответствующей документации.	выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.
32-33.	Защита проектов	2			Выступления в форме докладов с презентациями	Заслушивание работ учащихся. Выставление оценок.
34.	Подведение итогов	1			Подведение итогов работы за год	
<b>Итого</b>		<b>34 часа</b>				