

Краснодарский край Успенский район
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № Зим. Н.А.Матвиенко
п. Мичуринский муниципального образования Успенский район

РЕШЕНО
решением педагогического совета
от 31 декабря 2018 года протокол №1
Председатель Л.Тхапшонов



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

Уровень образования (класс) основное общее образование (5-8 классы)

Количество часов 238 часов

Учитель Батовская Жанна Геннадиевна

Программа разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования от 17 декабря 2010 г. № 1897 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.12.2015 № 1577
- Авторской программы «Технология: программа 5-8 классы/ авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. – М.: Вентана-Граф, 2014
- ООП ООО МБОУСОШ №3 имени Н.А.Матвиенко муниципального образования Успенский район

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Примерной программы по учебным предметам («Стандарты второго поколения»). Технология. 5-9 классы. - М.: Просвещение, 2010.; на основе авторской программы «Технология: программа 5-8 классы/ авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. – М.: Вентана-Граф, 2014».

Рабочая программа соответствует учебному плану образовательного учреждения.
Сроки реализации программы: 2018– 2022год (5-8 классы).

1. Личностные, метапредметные, предметные результаты освоения предмета «ТЕХНОЛОГИЯ»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета "Технология" в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в данной области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества 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.

Предметные результаты:

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.

Направление "Технологии ведения дома"

Раздел "Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов"

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Раздел "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов"

Выпускник научится:

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

получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

Раздел "Кулинария"

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Направление "Сельскохозяйственные технологии"

Раздел "Технологии растениеводства"

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания знакомых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета.

Раздел "Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности"

Выпускник научится:

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

получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел "Современное производство и профессиональное самоопределение"

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

2. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА "ТЕХНОЛОГИЯ. 5-8 классы"

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

5 класс

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 2. Интерьер жилого дома

6 класс

Теоретические сведения.

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

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

Лабораторно-практические работы.

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

Тема 3. Комнатные растения в интерьере.

6 класс

Теоретические сведения.

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

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

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

Профессия *садовник*.

Лабораторно-практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Тема 4. Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере

7 класс

Теоретические сведения.

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

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

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.

Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Профессия *дизайнер*.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации "Освещение жилого дома".
Систематизация коллекции, книг.

Тема 5. Гигиена жилища

7 класс

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические работы.

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

Тема 6. Экология жилища

8 класс

Теоретические сведения.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила 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 7. Водоснабжение и канализация в доме

8 класс

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

5 класс

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

7 класс

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.

8 класс

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 электроэнергии 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 т.п. 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.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

8 класс

Теоретические сведения.

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

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

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

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в электрических цепях.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

8 класс

Теоретические сведения.

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Кулинария».

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

5 класс

Теоретические сведения.

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

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

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

5 класс

Теоретические сведения.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях.

Режим питания.

Лабораторно-практические работы.

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

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс

Теоретические сведения.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.

Профессия *пекарь*.

Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад).

Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая.

Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе.

Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

5 класс

Теоретические сведения.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд.

Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

5 класс

Теоретические сведения.

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

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

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

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей.

Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

5 класс

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

5 класс

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические работы:

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

6 класс

Теоретические сведения.

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

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

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

Лабораторно-практические работы.

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 9. Блюда из мяса.

6 класс

Теоретические сведения.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса.

Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.

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

Лабораторно-практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 10. Блюда из птицы

6 класс

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 11. Заправочные супы.

6 класс

Теоретические сведения.

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

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

Лабораторно-практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

6 класс

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические работы.

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

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

7 класс

Теоретические сведения.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты.

Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Профессия *мастер производства молочной продукции*.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 14. Изделия из жидкого теста

7 класс

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.

Тема 15. Виды теста и выпечки

7 класс

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. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них.

Профессия *кондитер*.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 16. Сладости, десерты, напитки

7 класс

Теоретические сведения.

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека.

Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу.

Профессия *кондитер сахаристых изделий*.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

7 класс

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 пользование десертными приборами.

Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Приготовление блюд праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.

Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Профессии *оператор прядильного производства, ткач.*

Лабораторно-практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

6 класс

Теоретические сведения.

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения.

Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Профессия *оператор в производстве химических волокон.*

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

7 класс

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. При знаки 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.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

5 класс

Теоретические сведения.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана,

топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

6 класс

Теоретические сведения.

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.

Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

7 класс

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

Тема 3. Моделирование швейных изделий

6 класс

Теоретические сведения.

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды.

Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Профессия *художник по костюму*.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

7 класс

Теоретические сведения.

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением к низу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина.

5 класс

Теоретические сведения.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

Подготовка швейной машины к работе: намотка и жней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы.

Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

6 класс

Теоретические сведения.

Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Обмётывание петель и пришивание пуговиц с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезанных петель.

Пришивание пуговицы.

7 класс

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема 5. «Технология изготовления швейных изделий»

5 класс

Теоретические сведения.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.

Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ.

Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

Профессии *закройщик, портной.*

Лабораторно-практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс

Теоретические сведения.

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

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

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, бретелей.

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

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

Профессия *технолог-конструктор*.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

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

Окончательная обработка изделия.

7 класс

Теоретические сведения.

Технология изготовления швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с 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 открытым срезом.

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

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки 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.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс

Теоретические сведения.

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

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Профессия *художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.*

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

5 класс

Теоретические сведения.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 3. Лоскутное шитьё

5 класс

Теоретические сведения.

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

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

Лабораторно-практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Вязание крючком.

6 класс

Теоретические сведения.

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

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

Лабораторно-практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 5. Вязание спицами.

6 класс

Теоретические сведения.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.

Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров.

Создание схем для вязания с помощью ПК.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Тема 6. Ручная роспись тканей

7 класс

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 по росписи ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 7. Вышивание

7 класс

Теоретические сведения.

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке.

Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

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

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

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

Профессия *вышивальщица*.
Лабораторно-практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел "Семейная экономика"

Тема 1. Бюджет семьи

8 класс

Теоретические сведения.

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

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

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки.

Способы защиты прав потребителей.

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

Практические работы.

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

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

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

Раздел "Современное производство и профессиональное самоопределение"

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

8 класс

Теоретические сведения.

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

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс

Теоретические сведения.

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс

Теоретические сведения.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы:

Творческий проект по разделу «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:

«Планирование кухни-столовой»,

«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»,

«Столовое бельё»,

«Фартук для работы на кухне»,

«Наряд для завтрака»,

«Лоскутное изделие для кухни-столовой»,

«Лоскутная мозаика» и др.

6 класс

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

«Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка»,

«Приготовление воскресного семейного обеда»,

«Наряд для семейного обеда»,

«Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс

Теоретические сведения.

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

«Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты»,

«Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки»,

«Праздничный наряд», «Юбка-килт»,

«Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

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

Варианты творческих проектов:

«Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Направление "Сельскохозяйственные технологии"

Раздел 1. Технологии растениеводства

Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур

Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах.

Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семенами, подготовка семян к посеву.

Почва - основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы».

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.

Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства.

Виды и применение севооборотов. Понятия «урожай», «урожайность». Учет урожайности. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулетних овощных культур.

Подзимние посевы и посадки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Весенний период.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост), выбор инструментов, разметка и поделка гряд, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений. Составление схемы простых севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

Осенний период

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Тема 2. Технологии выращивания плодовых и ягодных культур

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в своем регионе. Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Осенний период

Уход за земляникой и ягодными кустарниками, оценка их состояния, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров и заготовка материала для размножения,

подготовка участка и осенние посадки розеток земляники. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.

Тема 3. Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте

Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом и в защищенном грунте.

Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы, состав почвоомесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Весенний период

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, установка пленочных укрытий, теплиц, проведение подкормки. Разработка конструкции и изготовление простейших сооружений для защищенного грунта.

Тема 4. Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве

Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Источники информации по растениеводству. Расчет основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве, маркетинге.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение примерного объема производства продукции и расчет площади под культуры с учетом потребностей семьи с использованием справочной литературы. Определение планируемого дохода, прибыли. Составление плана размещения культур на участке.

Тема 5. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Современные профессии в растениеводстве. Понятие о региональном рынке труда в сельскохозяйственной сфере. Возможности построения карьеры в сельскохозяйственной сфере.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Ознакомление с профиограммами профессий растениеводства. Оценка своих склонностей и способностей. Обсуждение профессиональных планов.

Раздел 2. Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве

Тема 1. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения

Выявление и формулирование проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, местных фермерских хозяйствах. Выбор и обоснование темы опыта.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Поиск информации, составление плана опыта, подготовка посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений, уборка и учет урожая, анализ результатов, формулирование выводов и рекомендаций.

Тема 2. Исследования социальной направленности

Выбор тем исследований на основе анализа потребностей и спроса на рынке товаров и услуг в сфере растениеводства: потребностей школьных кабинетов в наглядных пособиях; проблем в производстве растениеводческой продукции в личных подсобных хозяйствах жителей села, социально незащищенных групп населения; проблем в озеленении территорий детских садов, больниц и других социальных объектов.

Технологии изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изучение потребности школьных кабинетов в наглядных материалах, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания, заготовка растительного материала, изготовление гербариев, консервирование натуральных образцов.

Изучение эффективности применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке, выявление потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы и ухода за растениями, разработке новых видов ручных инструментов, приспособлений для повышения эффективности труда на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, коллективный анализ и оценка возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда.

Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в личном подсобном хозяйстве своего села и оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы исследования по повышению культуры растениеводства в личных подсобных хозяйствах села (распространение новых сортов и видов сельскохозяйственных культур).

Выращивание сортового посадочного материала, распространение его с рекомендациями по выращиванию.

Выращивание посадочного материала и посадка декоративных растений на территории различных объектов села.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тематический план для 5 класса

Наименование направления/ раздела	Кол-во часов
Технологии ведения дома	50
Технологии домашнего хозяйства	2
Электротехника	1
Кулинария	10
Создание изделий из текстильных материалов	17
Художественные ремёсла	6
Технологии творческой и опытнической деятельности	14
Сельскохозяйственные технологии (Растениеводство)	18
Технологии растениеводства. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.	13
<i>Осенний период</i>	5
<i>Весенний период</i>	8
Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве	5
<i>Осенний период</i>	3
<i>Весенний период</i>	2
Всего	68

Тематическое планирование курса «Технология. 5 класс»

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Характеристика основных видов образовательной деятельности обучающихся (УУД)	Задание	Дата
	Сельскохозяйственные технологии. Осенний период – 8 часов				
1	Основные направления в растениеводстве: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство	1	Знакомиться с основными направлениями в растениеводстве. Определять к какому направлению растениеводства относится культура, выращиваемая на пришкольном УО участке.		
2	Понятие об урожае и урожайности	1	Знакомиться с понятиями «урожай» и «урожайность». Оценивать урожайность культур, выращиваемых на УОУ и в личных подсобных хозяйствах (ЛПХ) в сравнении со справочной литературой. Осуществлять уборку урожая. Знакомиться и осваивать правила сбора и хранения урожая.		
3	Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве	1	Знакомиться с понятиями «безопасный труд», «рациональный труд». Знакомиться и осваивать правила и приемы работы с инструментами, применяемыми при работе на УОУ и ЛПХ. Осуществлять уборку растительных остатков, проводить осеннюю обработку почвы.		
4	Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры нашего региона и их биологические и хозяйственные особенности	1	Осуществлять поиск информации и оформлять ее в виде доклада, электронной презентации. Выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов.		
5	Технология выращивания луковичных растений	1	Знакомиться с представителями луковичных растений: лук репчатый, тюльпан, нарцисс. Осуществлять посадку луковичных растений, соблюдая технологию их выращивания.		
6	Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов	1	Знакомиться с профессиями: растениевод, садовод, селекционер, агроном.		

			Осуществлять осеннюю обработку почвы на УОУ, соблюдая правила безопасного и рационального труда.		
7	Цветочно-декоративные культуры на пришкольном участке	1	Знакомиться с правилами сбора и хранения семян, луковиц, клубней цветочно-декоративных растений. Осуществлять поиск информации и подбор посадочного материала (сбор семян) для озеленения территории социально-значимых объектов.		
8	Обобщение и систематизация знаний по теме «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Осенние работы»	1	Анализировать и структурировать полученную информацию. Разрабатывать форму дневника наблюдений. Анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.		
	Технология ведения дома – 50 часов				
	Творческая проектная деятельность (вводная часть)				
9	Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.	1	Знакомиться с правилами поведения на рабочем месте. Знакомиться с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»		
	Технология домашнего хозяйства. Электротехника.				
10	Интерьер и планировка кухни, столовой	1	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.		
11	Эскиз кухни-столовой.	1	Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК		
12	Бытовые электроприборы на кухне	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.		

13	Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	1	Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».		
	Кулинария				
14	Санитария и гигиена на кухне	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.		
15	Физиология питания.	1	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.		
16	Технология приготовления бутербродов.	1	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в тостере. Дегустировать бутерброды. Знакомиться с профессией пекарь.		
17	Технология приготовления горячих напитков.	1	Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать горячие напитки.		

18	Технология приготовления блюд из яиц.	1	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>		
19 - 20	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p> <p>Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Знакомиться с профессией повар.</p>		
21	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с ножом и приспособлениями для нарезки овощей.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления</p>		

			блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов.		
22	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1	Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.		
23	Приготовление завтрака. Сервировка стола.	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.		
24-25	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	2	Выполнять проект по разделу «Кулинария» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.		
26	ПОУ по темам: «Технология домашнего хозяйства. Электротехника. Кулинария»	1	Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»		
	Создание изделий из текстильных материалов				
	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения				

27-28	Производство текстильных материалов.	2	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p>Знакомиться с профессиями <i>оператор прядильного производства</i> и <i>ткач</i>. Оформлять результаты исследований.</p>		
29	Текстильные материалы и их свойства.	1	<p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p>		
	Конструирование швейных изделий				
30	Понятие о чертеже и выкройке. Определение размеров швейного изделия.	1	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.</p>		
31	Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.	1	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Копировать готовую выкройку.		
32	Практическая работа «Снятие мерок и изготовление выкроек».	1	Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.		
	Швейная машина				

33	Швейная машина: Основные узлы. Подготовка к работе.	1	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Овладевать безопасными приёмами труда.		
34	Швейная машина: приёмы работы на швейной машине.	1	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.		
	Технология изготовления швейных изделий				
35-36	Раскрой швейного изделия.	2	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик.		
37-38	Швейные ручные работы	2	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Овладевать безопасными приёмами труда.		

39-40	Основные операции при машинной обработке изделия	2	Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией портной.		
41	Влажно-тепловая обработка ткани	1	Знакомиться с оборудованием для влажно-тепловой обработки ткани. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание		
42	Машинные швы	1	Знакомиться с классификацией машинных швов.		
43	Технология изготовления швейных изделий	1	Знакомиться с последовательностью изготовления швейных изделий и технологией пошива салфетки, фартука, юбки.		
44-47	Творческий проект «Столовое бельё. Фартук для работы на кухне»	4	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда.		
48	ПОУ по теме: «Создание изделий из текстильных материалов»	1	Представлять результаты своей самостоятельной творческой деятельности. Демонстрировать знания, умения и навыки, полученные в результате изучения темы.		
	Художественные ремёсла				
49	Декоративно-прикладное искусство	1	Изучать лучшие работы мастеров ДПИ народов России. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.		

			Посещать краеведческий музей. Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.		
50	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.		
51	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	1	Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.		
52	Лоскутное шитьё	1	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья.		
53-54	Технология изготовления лоскутного изделия.	2	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.		
55-57	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	3	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. 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.		
58	ПОУ по теме: «Художественные ремесла»	1	Представлять результаты своей самостоятельной творческой деятельности. Демонстрировать знания, умения и навыки, полученные в результате изучения темы.		
	Сельскохозяйственные технологии. Весенний период – 10 часов				
59	Размножение растений семенами	1	Повторный инструктаж по охране труда при работе на учебно-опытном участке. Знакомиться с технологией подготовки семян к посеву: очистка и сортировка семян, определение всхожести семян.		
60-61	Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних, многолетних растений.	2	Знакомиться с понятиями «однолетние», «двулетние», «многолетние» растения. Осуществлять выбор культур для весенних посевов и планирование их размещения на участке. Осуществлять подготовку семян и луковиц к посадке. Проводить посадку, выбранных культур.		
62	Понятие о сорте	1	Выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов		
63	Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасности труда, охраны здоровья и окружающей среды	1	Знакомиться с основными видами органических удобрений. Осуществлять весеннюю обработку почвы с внесением удобрений (навоз, компост).		
64	Посев семян овощных культур	1	Выбирать технологию, инструменты, орудия труда и выполнять основные технологические приёмы выращивания растений с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды		
65	Фенологические наблюдения	1	Знакомиться с понятием «фенологические наблюдения», «фенофаза». Проводить опыты и фенологические наблюдения		
66	Прополка и прореживание всходов	1	Выбирать технологию, инструменты, орудия труда и выполнять основные технологические приёмы выращивания растений с учетом правил		

			безопасного труда и охраны окружающей среды		
67-68	Творческая деятельность по разделу: «Выращивание овощных и цветочно-декоративных растений»	2	Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, разрабатывать форму дневника наблюдений, осуществлять посев и посадку, уход за растениями, проведение наблюдений, уборку и учет урожая, анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.		
	Итого за год: 68 часов				

Тематический план для 6 класса

№ раздела	Название раздела	Кол-во часов
	Сельскохозяйственные технологии.	18
1.	Осенний период	8
2.	Весенний период	10
	Технологии ведения дома	50
1.	Технологии домашнего хозяйства	3
2.	Кулинария	9
3.	Создание изделий из текстильных материалов	16
4.	Художественные ремёсла	8
5.	Технологии творческой и опытнической деятельности	14
	Итого:	68ч.

Тематическое планирование курса «Технология. 6 класс»

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Характеристика основных видов образовательной деятельности обучающихся (УУД)	Задания	Дата
	СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	8	Осенний период - 8 часов		
1	Технологии подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата.	1	Планировать осенние работы на УОУ и в ЛПХ.		
2	Причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасности труда при работе в овощехранилищах.	1	Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.		
3	Особенности агротехники двулетних овощных культур	1	Осуществлять уборку и учёт урожая, анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.		
4	Районированные сорта и их характеристики	1	Собирать информацию об урожайности основных сельскохозяйственных культур в личном подсобном хозяйстве своего села и оценивать эффективность производства основных видов растениеводческой продукции. Анализировать проблемы.		
5	Понятие о почве как об основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии.	1	Выполнять основные технологические приёмы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.		
6	Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.	1	Находить информацию, составлять план опыта, анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации. Изучать эффективность применения имеющихся ручных орудий труда на УОУ, выявлять потребности в усовершенствовании		

			ручных орудий для обработки почвы.		
7	Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики	1	Осваивать общие приемы выращивания травянистых и ягодных растений и ягодных кустарников, оценки их состояния, выбраковки, подготовки к зиме, выбирать экземпляры и заготавливать материал для размножения, подготавливать участок для посадки.		
8	Вегетативное размножение и технология выращивания ягодных кустарников и земляники	1			
	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА - 50 часов				
	Технологии домашнего хозяйства				
9	Интерьер жилого дома	1	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем «Виды штор», «Современные стили оформления интерьера» и др.		
10-11	Комнатные растения в интерьере	2	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.		
	Технологии творческой и опытнической деятельности - 2 ч.				
12	Исследовательская и созидательная деятельность.	1	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.		

			<p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p>		
13	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	1	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»		
	Кулинария				
14	Технология первичной обработки рыбы	1	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p>Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p>		
15	Технология приготовления блюд из рыбы	1	<p>Разделять солёную рыбу.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией повар.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</p>		
16	Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них	1	Выбирать и готовить блюда из нерыбных продуктов моря.		

			Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из морепродуктов.		
17	Технология первичной обработки мяса	1	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда.		
18	Технология приготовления блюд из мяса	1	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.		
19	Технология приготовления блюд из птицы	1	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы.		

			Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из птицы.		
20	Технология приготовления первых блюд	1	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о различных супах.</p>		
21-22	Сервировка стола к обеду. Этикет.	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.</p> <p>Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p>		
23	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1	<p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять пояснительную записку к творческому проекту.</p>		

			Подготавливать электронную презентацию проекта.		
24	ПОУ по теме «Кулинария»	1	Представлять результаты своей самостоятельной творческой деятельности. Демонстрировать знания, умения и навыки, полученные в результате изучения темы.		
	Создание изделий из текстильных материалов				
25-26	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	2	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.		
27	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.		
28	Моделирование плечевой одежды	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды.		

			<p>Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т.д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией конструктор швейного производства.</p>		
29	Раскрой плечевой одежды	1	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Знакомиться с профессией закройщик.</p>		
30	Технология дублирования деталей	1	<p>Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.</p>		
31	Ручные работы	1	<p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p>		
32	Работа на швейной машине	1	<p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе.</p>		
33	Приспособления к швейной машине	1	<p>Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.</p>		

34	Виды машинных операций	1	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.		
35	Технология обработки мелких деталей	1	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.		
36	Подготовка и проведение примерки изделия	1	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.		
37	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов	1	Знакомиться с последовательностью изготовления плечевых швейных изделий. Знакомиться с технологией и осваивать навыки обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.		
38	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	1	Знакомиться с технологией и осваивать навыки обработки срезов подкройной обтачкой.		
39	Технология обработки боковых срезов, соединение лифа с юбкой	1	Знакомиться с технологией и осваивать навыки обработки боковых срезов, соединения лифа с юбкой.		
40	Технология обработки низа изделия. Окончательная обработка изделия	1	Знакомиться с технологией и осваивать навыки обработки низа изделия и окончательной обработкой изделия..		
41-45	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	5	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Владеть безопасными приёмами труда. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приемами труда.		
46	ПОУ по теме «Создание изделий из текстильных материалов»	1	Представлять результаты своей самостоятельной творческой деятельности. Демонстрировать знания, умения и навыки, полученные в результате изучения темы.		

	Художественные ремёсла				
47	Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.	1	Находить и предъявлять информацию об истории вязания. Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания.		
48	Основные виды петель при вязании крючком	1	Вязать образцы крючком.		
49	Вязание полотна	1			
50	Вязание по кругу	1	Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.		
51-52	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.	2	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами.		
53	Вязание цветных узоров.	1	Находить и предъявлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.		
54	Создание с помощью компьютера схем для вязания	1	Создавать схемы вязания с помощью ПК.		
55 - 56	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.		
57-58	Защита творческого проекта	2	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.		
	Сельскохозяйственные технологии	10ч.	Весенние работы - 10 часов		
59	Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте.	1	Планировать весенние работы на УОУ и в ЛПХ, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов.		

60	Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений.	1	Выбирать технологию, инструменты и орудия труда. Выполнять основные технологические приемы выращивания растений с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.		
61	Творческая проектная деятельность	1	Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал. Осуществлять посадку, уход за растениями, проведение наблюдений, анализировать результаты, делать выводы.		
62	Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасности при работе со средствами защиты растений.	1	Выбирать технологию, инструменты и орудия труда. Выполнять основные технологические приемы выращивания растений с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.		
63	Творческая проектная деятельность	1	Собирать информацию и оценивать эффективность производства основных видов растениеводческой продукции. Анализировать проблемы. Выбирать и обосновывать тему исследования.		
64	Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители ягодных кустарников и земляники.	1	Осваивать общие приемы выращивания травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценки их состояния, выбраковки. Заготавливать материал для размножения, подготавливать участок и посадки.		
65	Творческая проектная деятельность	1	Собирать информацию и оценивать эффективность производства основных видов растениеводческой продукции. Анализировать проблемы. Выбирать и обосновывать тему исследования.		

66	Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасности при работе с удобрениями и средствами защиты растений.	1	Собирать информацию и оценивать эффективность производства основных видов растениеводческой продукции.		
67	Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений	1	Собирать информацию и оценивать эффективность производства основных видов растениеводческой продукции.		
68	Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой	1	Знакомиться с профиограммами профессий растениеводства. Оценивать свои склонности и способности. Строить профессиональные планы.		
	Итого: 68 часов				

Тематический план для 7 класса

№ п/п	Тема	Кол-во часов
	Технологии ведения дома	50
1.	Технологии домашнего хозяйства	4
2.	Электротехника	1
3.	Кулинария	9
4.	Создание изделий из текстильных материалов	13
5.	Художественные ремесла	13
6.	Технологии творческой и опытнической деятельности	10
	Сельскохозяйственные технологии. Технологии растениеводства	18
1.	Осенний период	8
2.	Весенний период	10
	Итого за год:	68 часов

Тематическое планирование "Технология. 7 класс"

№ урока	№ п/п	Наименование раздела, тема урока	Кол-во часов	Номер параграфа	Характеристики основных видов деятельности учащихся	Дата
		Направление "Сельскохозяйственные технологии". Осенний период	8 ч.			
		Технологии выращивания плодовых и ягодных культур	4 ч			
1	1	Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений региона, их классификация	1		Знакомиться с основными видами и сортами ягодных и плодовых растений нашего региона. Осуществлять поиск информации и оформлять её в виде доклада или электронной презентации.	
2	2	Технология выращивания ягодных кустарников	1		Осваивать общие приемы выращивания травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценки их состояния, выбраковки, подготовки к зиме, выбирать экземпляры и заготавливать материал для размножения, подготавливать участок и посадки	
3	3	Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями	1		Знакомиться со строением плодового дерева, называть составляющие плодового дерева. Знакомиться и осваивать основные приемы обрезки плодовых деревьев и ягодных кустарников. Осваивать правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями.	
4	4	Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений	1		Знакомиться с профиограммами профессий растениеводства. Оценивать свои склонности и способности. Строить профессиональные планы в растениеводстве	
		Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве.	2 ч.			
5	5	Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.	1		Знакомиться с понятием "механизация сельскохозяйственных работ". Знакомиться и осуществлять поиск современных	

					машин и механизмов для обработки почвы.	
6	6	Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве	1		Анализировать и структурировать полученную информацию. Осуществлять осеннюю обработку почвы на УОУ, соблюдая правила безопасного и рационального труда	
		Творческая, проектная деятельность	2 ч.			
7	7	Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.	1		Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, разрабатывать форму дневника наблюдений, осуществлять посев и посадку, уход за растениями, проведение наблюдений, уборку и учет урожая, анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации. Оценивать возможности реализации излишков растениеводческой продукции в регионе.	
8	8	Выполнение основных приемов ухода за растениями, выбор необходимых ручных орудий и инструментов.	1			
		Направление "Технологии ведения дома"				
		Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства	4ч			
9-10	1-2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2	1-2	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией <i>дизайнер</i>	
11-12	3-4	Гигиена жилища	2	3	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений,	

					имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	
		Раздел 2. Электротехника	1 ч.			
13	5.	Бытовые электроприборы	1	4	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.	
14	6.	Творческий проект "Умный дом"	1	стр. 22-24	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	
		Раздел 3. Кулинария	9 ч			
15-16	7-8.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	5	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию	

					о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания	
17-18	9-10.	Изделия из жидкого теста	1	6	<p>Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Приготавливать изделия из жидкого теста.</p> <p>Дегустировать и определять качество готового блюда.</p> <p>Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов</p>	
19-20	11-12.	Виды теста и выпечки	2	7-9	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>	
21-22	13-14.	Сладости, десерты, напитки	2	10	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и</p>	

					определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	
23	15.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1	11	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК	
24	16.	Творческий проект "Праздничный сладкий стол"	1	стр. 52-54	Выполнять проект по разделу «Кулинария».	
		Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов	8ч			
25	17.	Свойства текстильных волокон животного происхождения	1	12	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	
26-27	18-19.	Конструирование поясных швейных изделий	2	13	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	
28-29	20-21.	Моделирование швейных изделий	2	14-15	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие.	

					Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках	
30	22.	Швейная машина	1		Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения	
		Технология изготовления швейных изделий: 7ч.				
31	23.	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	1	16	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.	
32	24.	Технология ручных работ.	1	17	Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.	
33	25.	Технология машинных работ.	1	18	Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.	
34	26.	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	1	19	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.	
35	27.	Технология обработки складок.	1	20	Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.	
36	28.	Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	1	21	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.	

37	29.	Технология обработки юбки после примерки.	1	22	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки	
38-40	30-32.	Творческий проект "Праздничный наряд. Юбка"	3	стр. 103-108	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	
		Раздел "Художественные ремёсла"	13 ч.			
41-43	33-35.	Ручная роспись тканей: батик, свободная роспись	3	23	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	
44-45	36-37	Вышивание: Ручные стежки и швы на их основе.	2	24	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	
46-47	38-39	Вышивание счетными швами.	2	25		
48	40	Использование компьютера в вышивке крестом	1	Стр. 126-128		
49	41	Вышивание по свободному контуру.	1	26		
50-51	42-43	Атласная и штриховая гладь	2	27		
52	44	Швы французский узелок и рококо.	1	28		
53	45	Вышивание лентами.	1	29		
54-56	46-48.	Творческий проект "Подарок своими руками"	3		Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».	

57-58	49-50.	Защита творческого проекта	2		Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	
		Направление "Сельскохозяйственные технологии". Весенний период	10 ч.			
		Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте	4 ч.			
59.	9	Технология рассадного способа выращивания растений, её значение в регионе.	1		Знакомиться с последовательностью и правилами выполнения основных технологических приемов выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте.	
60	10	Оборудование для рассады: рассадные ящики, торфоперегнойные горшочки, парники, пленочные укрытия.	1		Знакомиться с устройством простых сооружений защищенного грунта.	
61	11	Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян	1		Выбирать культуры для выращивания рассадным способом и в защищенном грунте.	
62	12	Уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.	1		Осуществлять основные технологические приемы выращивания растений с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.	
		Выращивание декоративных деревьев и кустарников.	3 ч			
63	13	Декоративное садоводство как направление растениеводства. Понятие о ландшафтном дизайне.	1		Знакомиться с понятиями "ландшафтный дизайн" и "декоративное садоводство". Осуществлять поиск информации по данной теме.	
64	14	Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников своего региона.	1		Знакомиться с разновидностями декоративных растений нашего региона. Осуществлять уход за декоративными растениями.	
65	15	Охрана редких дикорастущих растений своего региона. Правила безопасного труда в декоративном садоводстве. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.	1		Знакомиться с видами редких дикорастущих растений нашего региона. Выполнять основные технологические приёмы выращивания растений с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.	

		Творческая, проектная деятельность	3 ч		
66-67	16-17	Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения	2		<p>Определять примерный объем производства продукции и рассчитывать площадь под культуры с учетом потребностей семьи, определять планируемый доход, прибыль.</p> <p>Составлять план размещения культур на участке с учетом севооборотов.</p>
68	18	Исследования социальной направленности	1		<p>Собирать информацию об урожайности основных сельскохозяйственных культур в ЛПХ своего села и оценивать эффективность производства растениеводческой продукции.</p>
		Итого за год: 68 часов			

Тематический план для 8 класса

№ п/п	Тема	Кол-во часов
	Технологии ведения дома	30
1.	Водный урок	1
2.	Создание изделий из текстильных материалов	8
3	Технологии творческой и опытнической деятельности	10
4	Технологии домашнего хозяйства (Бюджет семьи)	6
5.	Электротехнические работы	5
	Животноводство	4
1.	Животноводство	4
	Итого за год:	34 часов

Тематическое планирование для 8 класса

№ урока	№ п/п	Наименование раздела, тема урока	Кол-во часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Введение	1 ч.	
1	1	Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. ТБ и правила поведения при работе в учебной мастерской.	1	Знакомятся с содержанием курса предмета «Технология» в 8 классе. Повторяют правила поведения и ТБ при работе в учебной мастерской и на индивидуальном рабочем месте.
		Животноводство	4 ч.	
2	1	Биологические и хозяйственные особенности кроликов, ведущие породы, размножение, уход за молодняком, нормы кормления, заболевания	1	Формирование представлений обучающихся об отрасли сельского хозяйства – животноводстве, об особенностях разведения и содержания домашних животных
3	2	Экскурсия в ЛПХ	1	
4	3	Биологические особенности и хозяйственная ценность свиней, основные породы, срок отъема поросят и условия содержания, требования к кормам, профилактика заболеваний	1	
5	4	Экскурсия в ЛПХ	1	
		Технологии ведения дома	30 ч.	
		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	8 ч.	
6	1.	Художественное творчество. Художественная вышивка гладью	1	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
7	2.	Применение и технология выполнения владимирских швов	1	
8	3.	Применение и технология выполнения белой глади	1	
9	4.	Применение и технология выполнения атласной и штриховой глади	1	
10	5.	Применение и технология выполнения швов «узелки» и «рококо»	1	
11	6.	Применение и технология выполнения двусторонней глади	1	

12	7.	Применение и технология выполнения художественной глади	1	
13	8	Понятия «натюрморт», «пейзаж». Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера	1	
		Технологии творческой и опытнической деятельности	10 ч.	
14	1.	Понятие «проектирование», составляющие проектирования. Выбор темы проекта	1	<p>Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта</p>
15	2.	Выбор материалов по соответствующим критериям. Разработка чертежа изделия	1	
16	3.	Планирование процесса создания изделия	1	
17	4.	Оценка стоимости готового изделия	1	
18	5.	Практическая работа № 1 «Подготовка необходимых материалов»	1	
19	6.	Практическая работа № 2 «Изготовление проектного изделия»	1	
20	7.	Практическая работа № 3 «Изготовление изделия»	1	
21	8.	Практическая работа № 4 «Контроль процесса и качества изготовления изделия»	1	
22	9.	Выполнение проекта	1	
23	10.	Защита проекта	1	
		Бюджет семьи	6 ч.	
24	1.	Понятие «семья». Понятие «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство»	1	<p>Получают представления об уровне благосостояния семьи, потребностях семьи; о потребительском портрете товаров, правилах покупки товара; о семейном бюджете, доходах и расходах семьи; о сертификации, маркировки, штрихкоде товара; о предпринимательстве, бизнес-плане. Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность*</p> <p>Выполняют лабораторно-практические работы по</p>
25	2.	Понятие «потребность»	1	
26	3.	Понятие «информация о товарах»	1	
27	4.	Понятие «бюджет семьи», «доход», «расход»	1	
28	5.	Понятие «культура питания»	1	
29	6.	Способы сбережения денежных средств. Приусадебный участок.	1	

				исследованию потребительских свойств товара, составляющих бюджета семьи, сертификата соответствия и штрихового кода.
		Электротехнические работы	5 ч	
30	1.	Виды энергии.	1	<p>Получают представление об электрическом токе и его использовании, силе тока, напряжении и сопротивлении; о видах источников тока и приемников электрической энергии; условных графических изображениях на электрических схемах; об электрической цепи и о её принципиальной схеме; видах проводов; инструментах для электромонтажных работ; приемах монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий; о правилах безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ; профессиях, связанных с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</p> <p>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения*</p> <p>Выполняют лабораторно-практические работы по изучению домашнего электросчетчика в работе, сборке электрической цепи, оконцовывания и сращивания проводов.</p>
31	2.	Назначение и устройство электрических проводов.	1	
32	3.	Устройство и применение электромагнитов в технике.	1	
33	4.	Виды электроосветительных приборов. Классы и типы электронагревательных приборов.	1	
34	5	Развитие электроэнергетики.	1	
		Итого за год 34 часа		

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания №1

Методического объединения учителей

От «31» августа 2018 г.

_____ Н.В.Подзвездова.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

_____ Ж.Г.Батовская

«31» августа 2018г.