

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17»
(МАОУ СОШ № 17)**

Тюменская область, г.Тобольск 7А микрорайон, дом 6а, тел./факс 8 (3456) 39-48-66, E-mail: schkola17@mail.ru

РАССМОТРЕНО
на заседании
методического
объединения учителей
развивающего цикла
27.08.2018г. №1

СОГЛАСОВАНО
на заседании
методического совета
27.08.2018г. № 1

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МАОУСОШ №17
И.И.Первалова
Приказ от 31.08.2018 №136-О



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**«ТЕХНОЛОГИЯ»
5-8 КЛАССЫ**

Составитель:
Соколова Людмила Витальевна,
учитель технологии I квалификационной категории

Тобольск

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

к окончанию 5 класса

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- моделирование технических объектов и технологических процессов;
 - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
 - диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
 - общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
 - исследовательские и проектные действия;
 - осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
 - выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
 - формулирование определений понятий;
 - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
 - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- коммуникативные УУД:
- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
 - владение речью;
- регулятивные УУД:
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
 - самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
 - саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные

- строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечивать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» к окончанию 6 класса

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных

ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практике-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
- читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

«Технология»

к окончанию 7 класса

Изучение технологии в 7 классе основной школы обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты:

познавательные УУД:

- 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;
 - самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
 - виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
 - поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
 - выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
 - диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
 - осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
 - выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
 - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
 - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- коммуникативные УУД:
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию техникотехнологического и организационного решения;

- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
- регулятивные УУД:
- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
 - самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
 - диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
 - обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты:

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
- планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по

- ткани;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
 - обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
 - 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;
 - оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
 - осознание ответственности за качество результатов труда;
 - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
 - дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
 - моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
 - разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
 - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
 - формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
 - выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
 - публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
 - развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
 - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета
«Технология»
к окончанию 8 класса**

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;

- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных

- (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
 - получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

Содержание учебного предмета
«Технология»
5 класс

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Санитария и гигиена.

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения

различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание.

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи.

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье».

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование швейных изделий.

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

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

Швейные ручные работы.

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. *Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне».

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни.

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни».

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме,

интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта

Содержание учебного предмета

«Технология»

6 класс

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

КУЛИНАРИЯ (12 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов.

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд.

Основные теоретические сведения Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет.

Основные теоретические сведения Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ч)

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий.

Основные теоретические сведения Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

Швейные ручные работы.

Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Проект «Наряд для семейного обеда».

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

Вязание крючком и спицами.

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

Основные теоретические сведения Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

Содержание учебного предмета

«Технология»

7 класс

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

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

Творческий проект «Умный дом»

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

Подготовка к защите и защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (14 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из теста.

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Виды ароматизаторов теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного (готового или скороспелого) теста. Виды изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.

Основные теоретические сведения

Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.

Технология приготовления цукатов.

Десерты из шоколада и какао-порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей».

Различные сладкие блюда (безе, суфле, желе, мусс, самбук), технология их приготовления, подача готовых блюд. Продукты и желирующие вещества, используемые для приготовления сладких блюд.

Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.

Практическая работа

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Основные теоретические сведения

Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.

Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

Практическая работа

Разработка приглашения на торжество в редакторе Microsoft Word.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол».

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол». Самооценка и оценка проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.

Технология производства шерстяных и шелковых тканей. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Определение вида тканей по сырьевому составу.

Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.

Практическая работа

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование поясной одежды.

Основные теоретические сведения

Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбки (прямая, клиньевая, коническая). Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок для построения чертежа юбки. Правила построения основы чертежа прямой юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину (по своим меркам).

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

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или Интернета. Определение индивидуального размера (российский и европейский размерный ряд). Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы.

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ.

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

Практическая работа

Изготовление образцов машинных швов.

Творческий проект «Праздничный наряд».

Основные теоретические сведения Проектирование праздничного наряда: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование.

Организация рабочего места для работ. Последовательность и приемы раскроя

поясного швейного изделия. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия: правила раскладки выкроек на ткани, раскладка выкроек на ворсовой ткани, на ткани в клетку, в полоску, обмеловка, контрольные надсечки.

Обработка деталей кроя. Дублирование деталей с использованием флизелина, дублирина, клеевой прокладки.

Сборка поясного швейного изделия. Технология обработки вытачек, складок. Технология притачивания застежки-молнии. Технология обработки боковых срезов, пояса, нижнего среза юбки.

Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией. Обработка складок, вытачек. Примерка изделия и устранение дефектов. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки (потайными стежками). Влажнотепловая обработка изделия. Контроль, оценка и самооценка качества готового изделия.

Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (20 ч)

Ручная роспись тканей.

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик».

Практические работы

Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.

Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка (8 ч)

Основные теоретические сведения Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. Организация рабочего места для ручного шитья.

Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды ручных стежков (прямые, петлеобразные, петельные, косые, крестообразные).

Виды счетных швов (крест, гобеленовый, болгарский крест, хардангер).

Виды вышивки по свободному контуру (гладьевые швы).

Вышивка лентами: материалы, инструменты, приспособления. Приемы вышивки лентами.

Практические работы

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образца вышивки лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками».

Основные теоретические сведения

Исследование проблемы, определение цели и задач проекта. Выбор техники выполнения проекта. Обоснование проекта. Разработка технологической карты, расчет затрат на изготовление изделия. Подготовка к защите проекта, оценка и самооценка.

Практические работы

Выполнение проекта «Подарок своими руками». Защита проекта.

Содержание учебного предмета «Технология» 8 класс

СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА (8 ч)

Бюджет семьи.

Семья, её функции.

Теоретические сведения. Семья, её функции. Связи семьи с обществом, государством. Семья как экономическая ячейка общества. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.

Технология построения семейного бюджета.

Основные потребности семьи. Доходы и расходы семьи. Потребности семьи и пути их удовлетворения.

Технология совершения покупок.

Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Правила покупок. Классификация вещей с целью покупки. Особенности бюджета в разных семьях. Доход и расход. Рациональное планирование бюджета семьи. Ведение учёта. Торговые символы. Этикетки. Штрихкод.

Технология ведения бизнеса.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Предпринимательская деятельность и её виды. Прибыль. Накопления и сбережения. Способы сбережения средств. Формы размещения сбережений. Маркетинг и его основные цели. Задачи, стоящие перед рекламой.

Технологии сферы услуг.

Взаимодействие со службами ЖКХ.

Связи семьи с государственными учреждениями, предприятиями, частными фирмами. Источники информации о товарах.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Основы рационального питания. Распределение расходов на питание. Правило покупок основных продуктов.

Экономика приусадебного (дачного) участка. Значение приусадебного участка в семейном бюджете. Организация труда в семье.

Практические работы. Разработка рекламы товара. Расчёт семейного бюджета.

ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (5ч)

Экология жилья.

Технологии содержания жилья.

Отопление и тепловые потери.

Энергосбережение в быту.

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

Система безопасности жилища

Практические работы: Знакомство с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомство с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)

Водоснабжение и канализация в доме.

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Способы монтажа кранов, вентилях и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов.

Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ

Практические работы: Знакомство с конструкцией типового смывного бачка (на учебном стенде).

Изготовление приспособления для чистки канализационных труб.

Разбирать и собирать запорные устройства системы водоснабжения со сменными буксами (на лабораторном стенде)

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (6ч)

Электромонтажные и сборочные технологии.

Электробезопасность в быту и экология жилища.

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. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединения установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

Практические работы: Чтение простых электрических схем. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником

тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки. Знакомство с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по несложному электромонтажу. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях. Изготавливать удлинитель. Выполнять правила безопасности и электробезопасности

Электроприборы.

Бытовая техника и её развитие.

Теоретические сведения: Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами.

Практические работы:

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке, и в квартирной (домовой) сети. Исследование характеристик источников света. Подбор оборудования с учётом гигиенических и функциональных требований. Соблюдение правила безопасной эксплуатации электроустановок

Энергетическое обеспечение нашего дома.

Электротехнические устройства с элементами автоматики.

Теоретические сведения: Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей.

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок

Практические работы Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Испытание созданной модели автоматической сигнализации (из деталей электроконструктора)

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (4ч)

Сферы производства и разделение труда.

Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий.

Теоретические сведения: Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

Практические работы: Исследование деятельности производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализ структуры предприятия и профессиональное разделение труда.

Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона.

Рабочие места и их функции.

Теоретические сведения: Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

Практические работы: Знакомство с Единым тарифноквалификационным справочником и с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНЕЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (10 ч)

Разработка и реализация персонального проекта.

Техника проектирования, конструирования, моделирования.

Способы выявления потребностей.

Методы принятия решений.

Анализ альтернативных ресурсов.

Бюджет проекта.

Фандрайзинг.

Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

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

Практическая часть: Обоснование темы творческого проекта. Нахождение и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации и презентации с помощью ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации проекта.

**Тематическое планирование
5 класс**

№ урока	Раздел, тема урока	Кол-во часов
Проектная деятельность		2
1	Вводный инструктаж. Потребности и технологии. Понятие технологии.	1
2	Проектная деятельность на уроках «Технологии».	1
Оформление интерьера		4
3	Технологии в сфере быта. Интерьер кухни - столовой. Бытовая техника и ее развитие. Оборудование кухни.	1
4	Современные информационные технологии. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов. Творческий проект «Кухня моей мечты»	1
5	Выполнение и защита проекта «Кухня моей мечты»	1
6	Защита проекта «Кухня моей мечты»	1
Кулинария		16
7	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	1
8	Здоровое питание. Санитария и гигиена на кухне.	1
9	Бутерброды. Горячие напитки	1
10	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	1
11	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	1
12	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
13,14	Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.	2
15	Блюда из сырых овощей и фруктов	1
16	Блюда из варёных овощей	1
17,18	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	2
19	Блюда из яиц	1
20	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье»	1
21	Разработка проекта «Воскресный завтрак для всей семьи».	1
22	Защита проекта «Воскресный завтрак для всей семьи».	1
Создание изделий из текстильных материалов		28
23	Производство текстильных материалов.	1
24	Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, определение направления долевой нити в ткани.	1

25	Свойства текстильных материалов. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат.	1
26	Проект «Фартук для работы на кухне».	1
27	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	1
28	Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия.	1
29	Построение чертежа швейного изделия в М1:4.	1
30	Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину.	1
31	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой швейного изделия.	1
32	Раскрой швейного изделия.	1
33	Швейные ручные работы. Правила ТБ при выполнении ручных швейных работ.	1
34	Швейные ручные работы.	1
35	Подготовка швейной машины к работе. Правила ТБ при работе на швейной машине. 35	1
36	Подготовка швейной машины к работе.	1
37	Приемы работы на швейной машине.	1
38	Приемы работы на швейной машине. Изготовление образца.	1
39	Швейные машинные работы.	1
40	Влажно-тепловая обработка ткани.	1
41	Технология изготовления швейного изделия.	1
42	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».	1
43	Способы обработки накладного кармана.	1
44	Обработка накладного кармана.	1
45	Способы обработки нижнего и боковых срезов фартука	1
46	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	1
47	Способы обработки верхнего среза фартука. Изготовление пояса.	1
48	Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса. Подготовка защиты проекта.	1
49	Подготовка к защите проекта «Фартук для работы на кухне».	1
50	Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	1
Художественные ремесла		18
51	Декоративно-прикладное изделие для кухни.	1
52	Проект «Лоскутное изделие для кухни»	1
53	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1
54	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	1
55	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	1

56	Виды лоскутных узоров.	1
57	Особенности выполнения лоскутных узоров.	1
58	Лоскутное шитье. Подбор материалов и инструментов.	1
59	Лоскутное шитье. Разработка проектного замысла по алгоритму.	1
60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта.	1
61	Составление технологической карты изученного технологического процесса.	1
62	Выполнение проекта «Лоскутное изделие для кухни».	1
63	Стачивание деталей изделия.	1
64	Влажно тепловая обработка изделия.	1
65	Подготовка проектной документации.	1
66	Подготовка проекта к защите.	1
67	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	1
68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок.	1

**Тематическое планирование
6 класс**

№ урока	Раздел, тема урока	Кол-во часов
Оформление интерьера		8
1	Водный инструктаж. Технологии содержания жилья. Экология жилья.	1
2	Планировка и интерьер жилого дома.	1
3	Электробезопасность в быту и экология жилища.	1
4	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания.	1
5	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».	1
6	Разработка проекта «Растения в интерьере жилого дома»	1
7	Подготовка к защита проекта «Растения в интерьере жилого дома».	1
8	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома».	2
Кулинария		12
9	Производство продуктов питания на предприятиях региона.	1
10	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы.	1
11	Виды рыбных блюд.	1
12	Приготовление блюда из рыбы.	1

13	Современные промышленные технологии получения продуктов питания.	1
14	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса.	1
15	Виды мясных блюд.	1
16	Приготовление блюда из мяса.	1
17	Супы. Технология приготовления первых блюд.	
18	Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».	1
19	Разработка проекта «Приготовление воскресного обеда».	1
20	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».	1
Создание изделий из текстильных материалов		30
21	Технологии получения материалов. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	1
22	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда».	1
23	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.	1
24	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия.	1
25	Формулы и расчеты для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
26	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. В масштабе 1:4	1
27	Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)	1
28	Изготовление выкройки швейного изделия.	
29,30	Моделирование плечевой одежды.	1
31	Разработка фасона изделия.	1
32	Раскрой швейного изделия.	1
33	Швейные ручные работы.	1
34	Изготовление образцов ручных швов.	1
35	Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла.	1
36	Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)	1
37	Подготовка к примерке изделия.	1
38	Примерка изделия.	1
39	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.	1

40	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.	1
41	Обработка горловины швейного изделия.	1
42	Технология обработки горловины швейного изделия.	1
43	Технология обработки боковых срезов швейного изделия.	1
44	Обработка боковых срезов швейного изделия.	1
45	Технология обработки нижнего среза швейного изделия.	1
46	Обработка нижнего среза швейного изделия.	1
47	Окончательная отделка изделия.	1
48	Подготовка проектной документации.	1
49	Подготовка к защите проекта «Наряд для семейного обеда».	1
50	Защита проекта «Наряд для семейного обеда».	1
Художественные ремесла		18
51	Вязание крючком и спицами.	1
52	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1
53	Основные виды петель при вязании крючком .	1
54	Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.	1
55	Вязание по кругу.	1
56	Изготовление образца выбранным способом.	1
57	Вязание спицами.	1
58	Основные приемы вязания.	
59	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1
60	Поисковый этап проекта "Вяжем аксессуары крючком или спицами" .	1
61	Технологический этап проекта "Вяжем аксессуары крючком или спицами" .	1
62	Работа над проектом «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1
63	Работа над проектным изделием.	1
64	Окончательная отделка проектного изделия.	1
65	Заключительный этап проекта "Вяжем аксессуары крючком или спицами" .	1
66	Подготовка проекта к защите.	1
67	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1
68	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Итоговый урок.	1

**Тематическое планирование
7 класс**

№ урока	Раздел, тема урока	Кол-во часов
Оформление интерьера		8
1	Освещение жилого помещения.	1
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
3	Гигиена жилища.	1
4	Бытовые приборы для уборки.	1
5	Творческий проект «Умный дом».	1
6	Разработка проекта «Умный дом».	1
7	Подготовка проекта «Умный дом» к защите.	1
8	Защита проекта «Умный дом»	1
Кулинария		14
9	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2
10	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.	1
11	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки.	1
12	Приготовление блюд из жидкого теста, творога.	1
13	Изделия из пресного слоеного теста.	1
14	Изделия из песочного теста.	1
15	Технология приготовления изделий из слоёного и песочного теста.	1
16	Приготовление изделий из слоёного и песочного теста.	1
17	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	1
18	Приготовление сладких блюд и напитков.	1
19	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
20	Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Разработка меню.	1
21	Выполнение проекта «Праздничный сладкий стол».	1
22	Защита проекта «Праздничный сладкий стол».	1
Создание изделий из текстильных материалов		28
23	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	1
24	Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	1
25	Конструирование поясной одежды.	1
26	Снятие мерок для построения чертежа поясного	1

	швейного изделия.	
27	Построение чертежа юбки в масштабе 1:4.	1
28	Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам.	1
29	Моделирование поясной одежды.	1
30	Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном.	1
31	Швейные ручные работы.	1
32	Изготовление образцов ручных швов. Техника безопасности при выполнении ручных работ.	1
33	Технология машинных работ.	1
34	Изготовление образцов машинных швов. Техника безопасности при выполнении машинных работ.	1
35	Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта.	1
36	Разработка проекта «Праздничный наряд».	1
37	Подготовка к раскрою швейного изделия.	1
38	Раскрой поясного швейного изделия.	1
39	Примерка поясного изделия, выявление дефектов.	1
40	Дублирование деталей юбки.	1
41	Способы обработки среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией.	1
42	Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией.	1
43	Способы обработки складок, вытачек.	1
44	Обработка складок, вытачек.	1
45	Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.	1
46	Обработка нижнего среза юбки.	1
47	Влажно-тепловая обработка готового изделия	1
48	Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите.	1
49	Контроль и самооценка проектного изделия.	1
50	Защита проекта «Праздничный наряд».	1
Художественные ремёсла		20
51	Ручная роспись тканей.	1
52	Технология росписи ткани в технике холодного батика.	1
53	Разработка эскизов образца росписи ткани в технике холодного батика.	1
54	Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика	1
55	Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков.	1

56	Выполнение образцов швов.	1
57	Виды счетных швов.	1
58	Выполнение образца вышивки швом крест.	1
59	Виды гладьевых швов.	1
60	Выполнение образцов вышивки гладью.	1
61	Вышивка лентами.	1
62	Выполнение образца вышивки лентами.	1
63	Творческий проект «Подарок своими руками».	1
64	Поисковый этап проекта «Подарок своими руками».	1
65	Технологический этап проекта "Подарок своими руками".	1
66	Подготовка проекта "Подарок своими руками" к защите.	1
67	Заключительный этап проекта «Подарок своими руками».	1
68	Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов.	1

**Тематическое планирование
8 класс**

№ урока	Раздел, тема урока	Кол-во часов
Семейная экономика		9
1	Бюджет семьи.	1
2	Семья, её функции.	1
3	Технология построения семейного бюджета.	1
4	Технология совершения покупок.	1
5	Технология ведения бизнеса.	1
6	Технологии сферы услуг.	1
7	Взаимодействие со службами ЖКХ.	1
8	Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	1
9	Экономика приусадебного (дачного) участка.	1
Технологии домашнего хозяйства		5
10	Экология жилья	1
11	Технологии содержания жилья.	1
12	Отопление и тепловые потери.	1
13	Энергосбережение в быту.	1
14	Водоснабжение и канализация в доме.	1
Электротехника		6
15	Электробезопасность в быту и экология жилища.	1

16	Электромонтажные и сборочные технологии.	1
17	Электроприборы.	1
18	Бытовая техника и её развитие.	1
19	Энергетическое обеспечение нашего дома.	1
20	Электротехнические устройства с элементами автоматики.	1
Современное производство и профессиональное самоопределение		4
21	Сферы производства и разделение труда.	1
22	Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий.	1
23	Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона.	1
24	Рабочие места и их функции.	1
Технологии творческой и опытнической деятельности		10
25	Разработка и реализация персонального проекта.	1
26	Техника проектирования, конструирования, моделирования.	1
27	Способы выявления потребностей.	1
28	Методы принятия решений.	1
29	Анализ альтернативных ресурсов.	1
30	Бюджет проекта.	1
31	Фандрайзинг.	1
32	Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.	1
33	Подготовка к защите проекта.	1
34	Защита проекта.	1