

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лопатинская основная общеобразовательная школа»**

**Утверждена приказом
директора школы
№88-0 от 28.08.19.**

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

Программа включает общую характеристику курса «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Рабочая программа составлена на основе программы по технологии: Программа: 5-8 классы/(универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2015,- 112 с.

Результаты освоения курса «Технология»

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

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

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

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- 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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- 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;
- 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 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;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной 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;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения 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 технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 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;
- 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.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;

□ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

□ моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

□ 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;

□ оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

□ публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

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;

□ сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Формируемые универсальные учебные действия.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

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

Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

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

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

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

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

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети

Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

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

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

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

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

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

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

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне

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

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

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

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

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

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

Лакирование. Правила безопасной работы.

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

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

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

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

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

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

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

Практическая работа:

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

Тема 3. Швейная машина

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

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

Темы лабораторно – практических работ:

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

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.

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

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

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

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

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

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

Темы лабораторно-практических работ: Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел « Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

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

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

Тема 2. Здоровое питание

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

Темы лабораторно-практических работ:

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

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

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

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

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

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

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

Тема 5. Блюда из яиц

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

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку

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

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

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку. Время приема пищи в семье.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

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

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

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

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

Тема практической работы.

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

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

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с

заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Швейная машина

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

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

Темы лабораторно-практических работ

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

Тема 3. Конструирование швейных изделий

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

Тема лабораторно-практической работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою.

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

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

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

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

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

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

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

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

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

Тема 5. Художественные ремёсла

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

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

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

Раздел « Кулинария »

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны. Макароны. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

Темы лабораторно-практических работ

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

Тема 3. Блюда из мяса

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

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление окрошки.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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

Темы лабораторно-практических работ. Исследование состава обеда.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Освещение жилого помещения

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

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

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

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

Тема 3. Гигиена жилища

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

Темы лабораторно-практических работ: Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении

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

Пример творческого проекта: Декоративная рамка для фотографий.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

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

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

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

Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы.

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

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами.

Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

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

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

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

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

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

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

затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов

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

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

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

Тема 3. Художественные ремесла

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

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

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов

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

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление блюд из творога.

Тема 2. Мучные изделия

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

Темы лабораторно-практических работ:

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

Тема 3. Сладкие блюда

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

Темы лабораторно-практических работ: Запеченные яблоки.

Тема 4. Сервировка сладкого стола

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

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

8 класс

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

При изучении темы «Бюджет семьи» школьники учатся применять экономические знания на практике при ведении домашнего хозяйства.

При изучении темы «Электротехника» учащиеся знакомятся с техническими возможностями современной бытовой техники, правилами ее подключения и грамотного использования.

Тема «Современное производство и профессиональное самоопределение» знакомит учащихся с миром профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованностью на рынке труда.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля могут использоваться как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей обучающихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов
I	Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)	
1	Введение	1
2	Исследовательская и созидательная деятельность	1
3-4	Этапы выполнения проекта	2
II	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)	
	Интерьер жилого дома	2
5-6	Практическая работа №1 «Планировка кухни»	
III	Раздел «Электротехника» (2 ч)	
	Бытовые электроприборы на кухне	2
7-8	Лабораторно-практическая работа №1 «Изучение потребности в бытовых приборах на кухне»	
IV	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)	
	Тема: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (12 ч)	

9-10	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины. Практическая работа №2 «Оборудование рабочего места и обработка приемов крепления заготовок на верстаке»	2
11-12	Планирование создания изделия	2
13-14	Графическое изображение изделия Практическая работа №3 «Графическое изображение изделия»	2
15-16	Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий Практическая работа №4 «Выпиливание деревянных заготовок из доски»	2
17-18	Операции и приемы сверления отверстий в древесине Практическая работа №5 «Сверление отверстий в заготовках из древесины»	2
19-20	Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем Практическая работа №6 «Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем»	2
21-22	Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. Практическая работа №7 «Выпиливание лобзиком»	2
23-24	Отделка изделий. Выжигание. Практическая работа №8 «Выжигание.»	2
25-26	Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование. Практическая работа №9 «Зачистка поверхностей и лакирование».	2
27-28	Защита творческого проекта	2
V	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26ч)	
	Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)	
29-30	Технология изготовления ткани Лабораторно-практическая работа № 2 «Определение долевой нити в тканях», Лабораторно-практическая работа № 3 «Определение лицевой и изнаночной сторон тканей»	2
31-32	Текстильные материалы и их свойства Лабораторно-практическая работа № 4 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	2
	Тема 2. «Конструирование швейных изделий» (4ч)	
33-34	Конструирование швейных изделий	2
35-36	Изготовление выкройки выбранного изделия Практическая работа №10 «Снятие мерок и изготовление выкроек»	2
	Тема 3. «Швейная машина» (8ч)	
37-38	Швейная машина Лабораторно-практическая работа № 5 «Исследование режимов работы швейной машины»	2
39-40	Швейная машина	2

	Лабораторно–практическая работа №6.«Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.»	
41-42	Неполадки в швейной машине. Лабораторно–практическая работа №7 «Устранение неполадок в работе швейной машины.»	2
43-44	Машинные швы. Практическая работа№11 «Изготовление образцов машинных швов»	2
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10ч)		
45-46	Раскрой швейного изделия. Практическая работа№12 «Раскрой швейного изделия»	2
47-48	Ручные швейные работы. Практическая работа№13 «Изготовление образцов ручных работ»	2
49-50	Последовательность изготовления изделия .Практическая работа№14 «Обработка проектного изделия»	2
51-52	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО. Практическая работа№15 «Проведение влажно-тепловых работ»	2
53-54	Защита творческого проекта	2
VI	Раздел «Кулинария» (14 ч)	
55-56	Санитария и гигиена	2
57-58	Здоровое питание Лабораторно–практическая работа №8 «Условия хранения продуктов питания»	2
59-60	Бутерброды и горячие напитки . Практическая работа№16 «Приготовление бутербродов и горячих напитков». Лабораторно–практическая работа №9 «Приготовление чая»	2
61-62	Блюда из овощей и фруктов .Практическая работа№17 «Приготовление фруктового салата» Лабораторно–практическая работа №10 «Исследование фруктов»	2
63-64	Блюда из яиц. Лабораторно–практическая работа №11 «Различные способы приготовления яиц»	2
65-66	Сервировка стола к завтраку. Лабораторно–практическая работа №12 «Время приема пищи в семье»	2
67	Промежуточная аттестация. Защита творческого проекта	1
68	Обсуждение проектов.	1
69-70	Обобщение материала. Подведение итогов.	2
	ИТОГО:	70

6 КЛАСС

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов
I	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)	

1	Введение	1
2	Исследовательская и созидательная деятельность	1
II	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	
	Тема 1. «Интерьер жилого дома»	
3-4	Планировка жилого дома	2
5-6	Интерьер жилого дома. Практическая работа №1 «Декоративное оформление интерьера»	2
	Тема 2. «Комнатные растения в интерьере»	
7-8	Комнатные растения в интерьере квартиры	2
9-10	Технология выращивания комнатных растений. Практическая работа №2 «Пересадка комнатных растений»	2
III	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (22 ч)	
11-12	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия. Лабораторно-практическая работа №1 «Определение видов и лесоматериалов и пороков древесины»	2
13-14	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделия. Лабораторно-практическая работа №2 «Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы»	2
15-16	Конструирование и моделирование изделий из древесины. Лабораторно-практическая работа №3 «Конструирование и моделирование изделий из древесины»	2
17-18	Конструирование изделий из древесины	2
19-20	Конструирование изделий из древесины	2
	Тема 2. «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (10ч)	
21-22	Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. Практическая работа №3 «Выпиливание лобзиком»	2
23-24	Отделка изделия. Соединение изделий из древесины. Практическая работа №4 «Соединение изделий из древесины»	2
25-26	Отделка изделия. Выжигание. Резьба по дереву. Практическая работа №5 «Выжигание. Резьба по дереву»	2
27-28	Зачистка поверхностей и лакирование. Практическая работа №6 «Зачистка поверхностей и лакирование»	2
29-30	Защита творческого проекта	2
IV	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)	
	Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)	

31-32	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Лабораторно-практическая работа №4 «Изучение свойства текстильных материалов из химических волокон».	2
	Тема 2. «Швейная машина» (6ч)	
33-34	Уход за швейной машиной. Практическая работа №7 «Уход за швейной машиной»	2
35-36	Дефекты машинной строчки. Практическая работа №8 «Устранение дефектов машинной строчки».	2
37-38	Виды машинных операций. Практическая работа №9 «Виды машинных операций».	2
	Тема 3. Конструирование швейных изделий (2ч)	
39-40	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №910 «Раскрой швейного изделия»	2
	Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (6ч)	
41-42	Ручные работы. Практическая работа №11 «Изготовление образцов ручных швов».	2
43-44	Технология пошива подушки. Практическая работа №12 «Обработка подушки для стула»	2
45-46	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО	2
	Тема 5. «Художественные ремёсла» (6ч)	
47-48	Основы технологии вязания крючком.	2
49-50	Вязание полотна и вязание по кругу. Практическая работа №13 «Вязание полотна и вязание по кругу»	2
51-52	Защита творческого проекта	2
V	Раздел «Кулинария» (16 ч)	
53-54	Блюда из круп и макаронных изделий. Лабораторно-практическая работа №5 «Приготовление блюд из круп и макаронных изделий»	2
55-56	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Лабораторно-практическая работа №6 «Приготовление блюд из рыбы».	2
57-60	Блюда из мяса и птицы. Лабораторно-практическая работа №7 «Приготовление блюда из мяса или птицы».	4
61-62	Технология приготовления первых блюд (супов). Лабораторно-практическая работа №8 «Приготовление супа и окрошки»	2
63-64	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Лабораторно-практическая работа №9. «Исследование состава обеда»	2
65-66	Повторение изученного за год	2
67	Промежуточная аттестация. Защита проектов.	1
68	Обсуждение проектов.	1

69-70	Обобщение материала. Подведение итогов.	2
	ИТОГО:	70

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов
1–2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок .	2
I Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов		
3–4	Освещение жилого помещения. Практическая работа №1 «Выполнение электронной презентации».	2
5-6	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Изготовление схемы размещения коллекции фото.	2
7-8	Гигиена жилища. Практическая работа №2 «Генеральная уборка кабинета технологии».	2
II Раздел «Электротехника» 2 часа		
9-10	Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. Декоративная рамка для фотографий.	2
III	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (22 часа)	
	Тема 1. «Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга) (8 часов)	
11-12	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Лабораторно-практическая работа №1 «Определение плотности древесины по объёму и массе образца»	2
13-14	Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Лабораторно-практическая работа №2 «Заточка лезвия ножа и настройка рубанка».	2
15-16	Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Практическая работа №3 «Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины»	2
17-18	Соединения деталей в изделиях из древесины. Практическая работа №4 «Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель».	2
19-20	Создание декоративно-прикладных изделий из металла. Лабораторно-практическая работа № 4 «Создание декоративно-прикладного изделия из металла»	2

21-22	Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины. Поисковый этап проекта.	2
23-24	Технологический этап творческого проекта. Разработка технической и технологической документации.	2
25-26	Технологический этап творческого проекта. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия.	2
27-28	Технологический этап творческого проекта. Изготовление изделия.	2
29-30	Аналитический этап творческого проекта. Подсчет затрат. Контроль качества изделия.	2
31-32	Защита проекта.	2
IV Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 часов)		
Тема 1. «Свойства текстильных материалов» (2 часа)		
33-34	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Лабораторно-практическая работа №5 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»	2
Тема 2. «Технология изготовления ручных и машинных швов» (6 часов)		
35-36	Технология ручных работ. Практическая работа №5 «Изготовление образцов ручных швов»	2
37-38	Технология машинных работ. Практическая работа №6 «Изготовление образцов машинных швов».	2
39-40	Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов.	2
Тема 3 «Художественные ремесла» (4 часа)		
41-42	Отделка швейных изделий вышивкой. Практическая работа №7 «Выполнение образцов швов»	2
43-44	Вышивание лентами. Практическая работа №8 «Выполнение образца вышивки лентами»	2
V Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 часов		
45-46	Поисковый этап творческого проекта. Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак. Выбор и обосновании темы проекта.	2
47-48	Технологический этап творческого проекта «Рюкзак». Разработка технологической документации. Изготовление изделия.	2
49-50	Заключительный этап творческого проекта. Контроль качества. Реклама.	2
51-52	Защита творческого проекта.	2
VI Раздел «Кулинария» (16 часов)		
Тема 1 «Блюда из молока и молочных продуктов» 2 часа		
53-54	Блюда из молока и молочных продуктов. Практическая работа №9 «Приготовление блюд из творога». Лабораторно- практическая работа №6 «Сравнительный анализ вкусовых качеств молока»	2
Тема 2 «Мучные изделия» 6 часов		

55-56	Мучные изделия. Практическая работа №10 «Приготовление изделий из пресного теста: блинчики». Лабораторно- практическая работа №7 «Исследование качества муки»	2
57-58	Мучные изделия. Лабораторно- практическая работа №8 « Приготовление бисквита».	2
59-60	Мучные изделия. Лабораторно- практическая работа №9 «Приготовление оладьев».	2
	Тема 3 «Сладкие блюда» 2 часа	
61-62	Сладкие блюда. Практическая работа №11 «Приготовление запеченных яблок».	2
	Тема 4 «Сервировка сладкого стола» 6 часов	
63-64	Сервировка сладкого стола. Практическая работа №12 «Сервировка сладкого стола». Лабораторно- практическая работа №10 «Составление букета из конфет и печенья».	2
65-66	Приготовление сладкого стола.	2
67	Промежуточная аттестация. Защита творческого проекта.	2
68	Обсуждение проектов	1
69-70	Обобщение материала. Подведение итогов.	2

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока	Количество часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	1
	Творческий проект – 1 час	
2	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	1
	Бюджет семьи- 4 часа	
3	Способы выявления потребностей семьи. Лабораторно-практическая работа №1 «Исследование потребительских свойств товара»	1
4	Технология построения семейного бюджета. Лабораторно-практическая работа №2 «Исследование составляющих бюджета своей семьи»	1
5	Технология совершения покупок. Лабораторно-практическая работа №3 «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода».	1
6	Способы защиты прав потребителей.	1
7	Технология ведения бизнеса. Лабораторно-практическая работа №4 «Исследование возможностей для бизнеса»	1
	Технологии домашнего хозяйства-2часа	
8	Инженерные коммуникации в доме.	1
9	Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы. Лабораторно-практическая работа №5 «Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации».	1
	Электротехника – 11 часов.	
10	Электрический ток и его использование.	1

11	Электрические цепи.	1
12	Потребители и источники электроэнергии.	1
13	Электроизмерительные приборы. Лабораторно-практическая работа №6 «Изучение домашнего электросчетчика в работе»	1
14	Организация рабочего места для электромонтажных работ. Лабораторно-практическая работа №7 «Сборка электрической цепи»	1
15	Электрические провода. Лабораторно-практическая работа №8 «Сращивание одно-и многожильных проводов и их изоляция»	1
16	Монтаж электрической цепи. Лабораторно-практическая работа №9 «Оконцевание проводов»	1
17	Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	1
18	Электроосветительные приборы. Лабораторно-практическая работа №10 «Проведение энергетического аудита школы»	1
19	Бытовые электронагревательные приборы	1
20	Цифровые приборы.	1
21	Творческий проект «Дом будущего»	1
22	Тестирование по теме «Электротехника»	1
	Современное производство и профессиональное самоопределение – 9 часов	
23	Профессиональное образование. Лабораторно-практическая работа №11 «Составление профессиограммы»	1
24	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Лабораторно-практические работы №12 «Определение уровня своей самооценки», №13 «Определение своих склонностей»	1
25	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.	1
26	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.	1
27	Мотивы выбора профессии.	1
28-29	Профессиональная пригодность. Профессиональная проба. Лабораторно-практическая работа №14 «Анализ мотивов своего профессионального выбора». Лабораторно-практическая работа №15 «Профессиональные пробы»	2
30-31	Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	2
32	Повторение изученного за год	1
33	Промежуточная аттестация. Защита проектов.	1
34	Обсуждение проектов.	1
35	Обобщение материала. Подведение итогов.	1
ИТОГО:		35 часов

