

Администрация города Кургана
Департамент социальной политики города Кургана

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана
«Средняя общеобразовательная школа № 59»

«Рассмотрено»
на заседании МО
«СОШ № 59» _____
Протокол № 1 _____
от 30.08.2018г.

«Согласовано»
Заместитель директора
по УВР _____
Мамедова Е.А.
«31» августа 2018г.



«Утверждаю»
Директор МБОУ _____
Несговорова Е.Н.
Приказ № 76.1 _____
от «31» августа 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Технология»
(направление «Технология ведения дома»)
5-8 класс

Составитель: Казанцева А.М.,
учитель технологии

Курган,
2018 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования / Минобрнауки РФ. – М. : Просвещение, 2011. – 48 с. – (в действующей редакции).
2. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5–9 классы. – М. : Просвещение, 2010. – 96 с..
3. Программа. Технология. 5-8 классы./сост. Тищенко А.Т., Сеница Н.В. под ред. Симоненко В.Д.М.: «Вентана-Граф», 2014.

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

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

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук. Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Программа решает и **общие задачи трудового воспитания и обучения:**

- формирование общей культуры личности: навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т. д.;
- подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;
- раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, бережного отношения к природе;
- ознакомление с общими научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства;
- формирование специальных умений, технологических и элементарных экономических знаний по технологии и изготовлению одежды, изделий декоративно-прикладного творчества.

В данной рабочей программе изложено основное направление технологии – «Технологии ведения дома», в рамках которой изучается учебный предмет.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

При изучении учебного курса «Технология» используются связи данной дисциплины с другими предметами учебного плана. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Наименование учебного предмета	Технология
Биология	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства
География	Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства
История	Культура поведения за столом. Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Бытовая швейная машина. История создания изделий из лоскута
Физика	Производство текстильных волокон. Ткацкие переплетения. Основные характеристики ткани. Влажно-тепловая обработка ткани
Изобразительное искусство	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
Математика	Изготовление выкройки шаблонов для лоскутного шитья. Практическая работа «Построение чертежа изделия в масштабе»
Экология	Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.

Наименование учебного предмета	Технология
	Эстетика и экология жилища
Черчение	Изготовление выкроек

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Учебный курс построен с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательного учреждения. Особенностью 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 интерьер кухни, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а к концу учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые проекты. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Порядок изучения тем – творческий подход педагога.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, исследования.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной созданной людьми среды техники технологии, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.

Согласно учебному плану школы предмет технология изучается в 5-8 классах в общем объеме 238 часов. Разбивка общего количества часов по неделям и годам обучения представлена ниже в табличном виде:

5 класс		6 класс		7 класс		8 класс	
2 ч./неделю	68 ч./год	2 ч./неделю	68 ч./год	2 ч./неделю	68 ч./год	1 ч./неделю	34 ч./год

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Изучение технологии обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные	<ol style="list-style-type: none">1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома».2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда.4. Осознание необходимости общественно полезного труда.5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
Метапредметные	<ol style="list-style-type: none">1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности.4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП
Предметные в сфере	
а) познавательной деятельности	<ol style="list-style-type: none">1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none">1. Оценивание своей способности и готовности к труду.2. Осознание ответственности за качество результатов труда.3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
в) трудовой	<ol style="list-style-type: none">1. Планирование технологического процесса.

	<p>2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.</p> <p>3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.</p> <p>4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов</p>
г) физиолого-психологической	<p>1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.</p> <p>2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.</p> <p>3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.</p> <p>4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности</p>
д) эстетической	<p>1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия.</p> <p>2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</p>
е) коммуникативной	<p>1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта.</p> <p>2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда.</p> <p>3. Умение разработать варианты рекламных образцов</p>

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».

Обучающийся научится:

- находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Получит возможность научиться:

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

Раздел «Кулинария».

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Получит возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Обучающийся научится:

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

Получит возможность научиться:

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

Содержание учебного предмета, курса

5 класс.

1.Вводный урок (2ч)

Теоретические сведения

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие. Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии.

2.Раздел Кулинария (16ч)

2.1. Кулинария. Физиология питания (4ч)

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 качества и предупреждения пищевых отравлений.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи.

Лабораторно-практические и практические работы

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.
Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практическая работа

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Варианты объектов труда

Таблицы, справочные материалы.

2.2. Технология приготовления пищи (8ч)

Блюда из сырых овощей

Теоретические сведения

Виды овощей. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Методы определения качества овощей. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. 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. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Практические работы

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Блюда из варёных овощей

Теоретические сведения

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов: варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование. 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.

Практическая работа

Приготовление блюда из вареных овощей.

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.

Практическая работа

Приготовление блюда из яиц.

Бутерброды, 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. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

2.3. Сервировка стола к завтраку. Этикет (2ч)

Теоретические сведения

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Практические работы

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

2.4. Заготовка продуктов (2ч)

Теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара.

Практические работы

Консервирование черной смородины с сахаром.

Варенье из яблок, смородины.

3. Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (38ч)

3.1. Рукоделие. Вышивка (10ч)

Теоретические сведения

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество. Традиции, обряды, семейные праздники. Анализировать особенности декоративного искусства народов России.

Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку»

Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов

Техника выполнения «козлик и петельный

Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру

Практические работы

Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы без узелкового закрепления рабочей нити.

Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы. Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный.

Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру.

Варианты объектов труда

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

3.2. Элементы материаловедения (2ч)

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей.

Лабораторно-практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

3.3. Элементы машиноведения (4ч)

Теоретические сведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее 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.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Варианты объектов труда

Швейная машина.

3.4. Конструирование и моделирование одежды (8ч)

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде.

Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования одежды.

Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий.

Фигура человека и ее измерение. Основные сведения о строении фигуры человека.

Особенности строения женской и детской фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практические работы

Снятие мерок для построения чертежа фартука.

Расчет и построение чертежа фартука в масштабе 1:4

Расчет и построение чертежа фартука в масштабе 1:1

Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения

Особенности моделирования фартука, юбки. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа

Моделирование фартука

3.5. Технология изготовления швейных изделий (14ч)

Теоретические сведения

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина строчки. Назначение соединительных и краевых швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка деталей выкройки. Раскрой изделия. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов, срезов фартука швом в подгибку с закрытым срезом, обработка пояса. Определение месторасположения карманов. Накальвание, наметывание и настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила техники безопасности при работе с иглой, булавками, ножницами; при работе на швейной машине; при работе с электрооборудованием. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Выполнение ручных и машинных швов. Обработка пояса и бретелей.

Обработка накладных карманов. Обработка краев нижней части фартука.

Соединение карманов с нижней частью фартука.

Окончательная влажно-тепловая обработка изделия.

Обработка прямых срезов косынки швом в подгибку с закрытым срезом.

Окончательная обработка косынки.

4. Раздел «Технология ведения дома» (4ч)

Теоретические сведения

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления

Практическая работа

Выполнение эскиза интерьера кухни.

В результате освоения данного раздела ученик научится:

- Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.
- Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.

5. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (8ч)

Теоретические сведения

Выбор тем проектов. Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления. Творческие методы поиска новых решений. Поиск научно-технической информации. Этапы проектирования и конструирования. Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.
Творческие проекты Фартук; изделие выполненное в лоскутной технике; изделие с вышивкой; меню и блюда для завтрака.

6 класс.

1. Вводный урок (2ч)

Теоретические сведения

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие. Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии.

2. Раздел «Кулинария» (14ч)

2.1. Кулинария. Физиология питания (2ч)

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы

Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах

2.2. Кулинария. Технология приготовления пищи (10ч)

Блюда из молока и молочных продуктов

Теоретические сведения

Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молочные продукты и особенности их приготовления. Приготовление салатов с применением творога или сыра.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление блюда из молока и молочных продуктов.

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. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление блюда из рыбы и морепродуктов.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке

Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет кол-ва и стоимости продуктов

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

2.3. Заготовка продуктов (2ч)

Теоретические сведения

Процессы квашения и соления продуктов. Кон-сервирующая роль соли и молочной кислоты.

Сроки и условия хранения

Практическая работа

Квашение капусты.

3. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (36ч)

3.1. Рукоделие. Лоскутное шитье (8ч)

Теоретические сведения

История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе

Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение эскиза в лоскутной технике

Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы

Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье

Соединение лоскутной основы с подкладкой

3.2. Элементы материаловедения (2ч)

Теоретические сведения

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

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

3.3. Элементы машиноведения (4ч)

Теоретические сведения

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

3.4. Конструирование и моделирование одежды (22ч)

Теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.

Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки. Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки

выкройки к раскрою. Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску. Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов. Назначение и конструкция стачных надстрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки.

Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества

Лабораторно-практические и практические работы

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину

Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление. Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения. Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов и застежки юбки. Обработка верхнего и нижнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия.

4. Раздел. Технология ведения дома (4ч)

Теоретические сведения

Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки

Лабораторно-практические и практические работы

Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей

5. Раздел «Электрические работы» (2ч)

Теоретические сведения

Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения на электрических схемах. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электричеством.

6. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч.)

Теоретические сведения

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы

Творческий проект по разделам:

- Технологии домашнего хозяйства;
- Кулинария;
- Создание изделий из текстильных материалов;
- Художественные ремёсла.

Варианты творческих проектов: Юбка; изделие с вышивкой счетными швами; меню и блюда для ужина; вязаное спицами изделие.

7 класс.

1. Вводный урок (2ч)

Теоретические сведения

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие. Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии.

1. Раздел «Кулинария» (14ч)

1.1. Кулинария. Физиология питания (2ч)

Теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Лабораторно-практические и практические работы

Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь.

1.2. Кулинария. Технология приготовления пищи (10ч)

Изделия из дрожжевого теста, песочного, бисквитного и слоеного

Теоретические сведения

Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Лабораторно-практические и практические работы

Изделия из дрожжевого теста, песочного, бисквитного и слоеного

Изделия из пресного теста

Теоретические сведения

Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура начинок

Технология приготовления пельменей и вареников

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения

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

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

Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков.

1.3. Заготовка продуктов (2ч)

Теоретические сведения

Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т.д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения.

Лабораторно-практические и практические работы

Способы приготовления и хранения.

2. Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (38ч)

2.1. Рукоделие. Вязание крючком (10ч)

Теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы.

Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючком в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком. Способы провязывания петель. Схема образования петель. Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязании полотна крючком. Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание.

Практические работы

Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком.

Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель.

Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком.

Вязание крючком образцов.

2.2. Элементы материаловедения (2ч)

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения.

Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

2.3. Элементы машиноведения (4ч)

Теоретические сведения

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

3.4. Конструирование и моделирование одежды (8ч)

Теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде.

Эскизная разработка модели изделия. Правила снятия мерок для плечевого изделия.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий. Правила подготовки выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы

Эскизная разработка модели изделия. Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4.

Особенности и моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою.

3.5. Технология изготовления швейных изделий (14ч.)

Теоретические сведения

Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани. Правила сметывания деталей кроя.

Правила ТБ ВТО. правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной. Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения. Способы

обработки застежек, пройм и швов Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски. Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества.

Лабораторно-практические и практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой.

Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Обработка выреза горловины обтачной.

Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ

Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия.

4.Раздел «Технологии ведения дома» (4ч.)

Теоретические сведения

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые.

Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры.

Комплексная система управления «умный дом».

Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

5.Раздел «Электротехнические работы» (2ч)

Теоретические сведения

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

6.Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч.)

Теоретические сведения

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

Практические работы

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Вязаная игрушка», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс.

1. Вводный урок (2ч)

Теоретические сведения

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие. Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии.

2. Раздел «Кулинария» (8ч)

2.1. Кулинария. Блюда из птицы (4ч)

Теоретические сведения

Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд. Рецепты и технологии приготовления блюд из птицы. Варианты украшения готовых блюд при подаче к столу. Технология изготовления украшений.

Практические работы

Виды тепловой обработки домашней птицы.

Блюда из домашней птицы.

2.2. Сервировка стола (2ч)

Теоретические сведения

Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Правила поведения за столом и приема гостей.

2.3. Заготовка продуктов (2ч)

Теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования.

Практические работы

Первичная обработка фруктов для консервирования.

3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (15ч)

3.1. Рукоделие. Вязание на спицах (5 ч)

Теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2 и 5 спицах. Техника выполнения лицевых и изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами. Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на спицах. Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами. Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания. Убавление, прибавление и закрытие петель. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

3.2. Элементы материаловедения (2ч)

Теоретические сведения

Синтетические волокна технология их производства и эксплуатационные свойства. Сложные переплетения нитей в тканях

Лабораторная работа

Химические волокна.

3.3. Конструирование и моделирование одежды (4ч)

Теоретические сведения

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Правила снятия мерок для брюк. Последовательность построения основы чертежа брюк. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия. Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы

Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по меркам

Способы моделирования брюк и виды отделок.

Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою.

3.4. Технология изготовления швейного изделия (4ч)

Теоретические сведения

Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полоску и клетку. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складок. Виды карманов и способы их обработки. Способы перевода линий и точек. Причины дефектов и способы их устранения. Технология обработки застежки тесьмой «молния». Технология обработки шлевок и пояса. Техника потайного подшивочного стежка. Режимы ВТО изделия из синтетических тканей

Лабораторно-практические и практические работы

Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой. Технология обработки вытачек и складок. Обработка карманов. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Обработка застежки тесьмой «молния». Обработка шлевок и пояса. Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия.

4. Раздел «Технология ведения дома» (3ч)

Теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты и материалы. Правила ТБ ремонтно-отделочных работ. Средства защиты и гигиены. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами. Экологическая безопасность материалов и работ. Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям. Бюджет семьи и его составляющие (доходы расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг.

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни)

Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены

Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

5. Профессиональное самоопределение (3ч)

Теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Лабораторно-практические и практические работы

Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.

6.Творческие проектные работы (2ч)

Теоретические сведения

Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.

Практические работы

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Творческие проекты: панно в технике вышивки гладью; набор игрушек «Магнитные чудеса»; сумка для пляжа.

**Тематическое планирование с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы**

Разделы программы и темы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
1. Вводный урок	2	2	2	1
2. Кулинария	16	14	14	8
2.1 Физиология питания	4	2	2	-
2.2 Технология приготовления блюд	8	10	10	4
2.3 Сервировка стола	2	-	-	2
2.4 Заготовка продуктов	2	2	2	2
3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	36	38	15
2.1 Элементы материаловедения	2	2	2	-
2.2 Черчение и графика. Конструирование и моделирование	8	22	8	4
2.3 Элементы машиноведения	4	4	4	2
2.4 Технология изготовления швейных изделий	14	-	14	4
2.5 Рукоделие. Художественные ремесла	10	8	10	5
4. Творческие проектные работы	8	10	8	2
5. Технология ведения дома	4	4	4	5
5.1 Уход за одеждой и обувью	-	4	-	-
5.2 Интерьер жилых помещений	4	-	2	-
5.3 Санитарно-технические работы	-	-	2	-
5.4 Ремонтно-отделочные работы	-	-	-	3
5.5 Семейная экономика	-	-	-	2
6. Электротехнические работы	-	2	2	-
7. Профессиональное самоопределение	-	-	-	3
Итого:	68	68	68	34

**Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения
образовательной деятельности**

УМК:

Технология. Линия УМК (Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д.)

- Сеница, Н. В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.
- Сеница, Н. В. Технологии ведения дома. 5 класс : методическое пособие / Н. В. Сеница. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 144 с. ФГОС.
- Сеница, Н. В. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.
- Сеница, Н. В. Технологии ведения дома. 6 класс : методическое пособие / Н. В. Сеница. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с. ФГОС.

- Сеница, Н. В. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. ФГОС.
- Сеница, Н. В. Технологии ведения дома. 7 класс : методическое пособие / Н. В. Сеница. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 144 с. ФГОС.
- Симоненко В.Д. Технология. 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М. : Вентана-Граф, 2014. – 208 с.
- Симоненко В.Д., Технология. 8 класс: методическое пособие для учителя. М. : Вентана-Граф, 2014. – 160 с.

ЦОР и ЭОР (CD, DVD, сайты) Материалы сайтов издательств «Вента-Граф», «Просвещение», «БИНОМ».

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование

В большей мере соответствует УМК и подробно приводится в календарно-тематическом планировании курса.

Календарно-тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Дата проведения	
						план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8
1-2	ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие	2	Новый материал (объяснение)	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии		
3-4		КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (4 часа)	Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах	2	Комбинированный	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах	
5-6	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ (8 часов)		Физиология питания Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.	2	Лабораторная и практическая работы	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них	
7-8		КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ (8 часов)	Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей	2	Комбинированный	Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке	
9-10	Способы и формы нарезки овощей. Приготовление		2	Практическая	Принципы подбора овощных гарниров к		

		блюды из сырых и вареных овощей		работа	мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей		
11-12		Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения	2	Комбинированной	Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого		
13-14		Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку	2	Комбинированной	Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления		
15-16	СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 часа)	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом	2	Комбинированной	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом		
17-18	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа)	Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения.	2	Комбинированной	Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая		
19-20	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применения в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства	2	Комбинированной	Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт)		

21-22		Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити	2	Практическая работа	Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку»			
23-24		Простейшие вышивальные швы: стебельчатый) и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы	2	Практическая работа	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов			
25-26		Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный	2	Практическая работа	Техника выполнения «козлик и петельный			
27-28		Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру	2	Практическая работа	Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру			
29-30	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 часа)	Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент	2	Комбинированная лабораторная работа	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент			
31-32		ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине	2	Комбинированная	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы		
33			Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей	1	Практическая работа	Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей		
34	Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка		1	Практическая работа	Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка			

35	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (8 часов)	Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней	1	Комбинированной	Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме		
36		Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	1	Комбинированной	Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения		
37		Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе	1	Комбинированной	Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе.		
38		Построение чертежа выкройки фартука в масштабе	1	Практическая работа	Последовательность построения чертежа выкройки фартука		
39-40		Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам	2	Практическая работа	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину		
41-42		Виды отделки швейных изделий	2	Комбинированной	Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды		
43-44	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (14 часов)	Инструктаж по ТБ работы с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Способы рациональной раскладки. Подготовка ткани к раскрою	2	Комбинированной. Практическая работа	Правила ТБ работы с тканями. Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка		
45-46		Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов	2	Практическая работа	Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: шов, строчка, стежок,		

					длина стежка		
47-48		Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани	2	Практическая работа	Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани		
49-50		Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения	2	Комбинированной. Практическая работа	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов		
51-52	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (14 часов)	Обработка нагрудника и нижней части фартука	2	Практическая работа	Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона		
53-54		Обработка накладных карманов, бретелей и пояса	2	Практическая работа	Методы обработки карманов, бретелей и пояса		
55-56		Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжительных работ	2	Практическая работа	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжительных работ. Критерии оценки качества изделия		
57-58	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение	2	Комбинированной	История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны		
59-60		Интерьер кухни, украшение ее изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток	2	Комбинированной. Практическое задание	Виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления		
61-62	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	2	Комбинированной	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.		

		Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта			Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)		
63-64		Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе.		
65-66		Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)	2	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия		
67-68		Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Комбинированный	Критерии оценки работ и выполнении рекламного проспекта изделия		

6 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Дата проведения	
						план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8
1-2	ВВОДНЫЙ УРОК (2час)	Первичный инструктаж на рабочем месте	2	Комбинированный	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок: содержание курса технологии за 6 класс. Выполнение проекта		

3-4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ	Минеральные вещества и их значение для здоровья человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах и их содержание в продуктах	2	Комбинированный	Содержание минеральных веществ в пищевых продуктах и их роль в жизнедеятельности организма человека, суточная потребность в них. Расчет количества и состава продуктов для сбалансированного питания		
5-6	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ ПИЩИ	Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и виды бактериальных культур для приготовления	2	Комбинированный	Виды молока и молочных продуктов. Их значение и ценность, условия и сроки хранения. Кисло-молочные продукты и особенности их приготовления		
7-8	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов)	Приготовление блюд из молочных продуктов	2	Практическая работа	Приготовление салатов с применением творога или сыра		
9-10		Ценность рыбы и других продуктов моря, их использование в кулинарии. Технология и санитарные условия первичной переработки и тепловой обработки рыбы	2	Комбинированный	Пищевая ценность рыбы и других продуктов моря. Их использование в кулинарии. Признаки свежести рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы		
11-12		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий	2	Комбинированный	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке		
13-14		Приготовление обеда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности	2	Комбинированный	Обеспечение сохранности продуктов и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. Способы разогрева и приготовления пищи в походе. Расчет кол-ва и стоимости продуктов		

15-16	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа)	Заготовка продуктов (квашенные капусты)	2	Практическая работа	Процессы квашения и соления продуктов. Консервирующая роль соли и молочной кислоты. Сроки и условия хранения		
17-18	РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ (8 часов)	Возможности лоскутного шитья и мода. Геометрический орнамент и композиция. Выполнение эскиза в лоскутной технике	2	Комбинированный. Практическая работа	История создания изделий из лоскута. Понятия об орнаменте, симметрии и асимметрии в композиции Пэчворк (лоскутное шитье) и мода. Инструменты и материалы. Подготовка к работе		
19-20		Изготовление шаблонов элементов орнамента. Раскрой элементов с учетом направления долевой нити и припусков на швы	2	Практическая работа	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой и рисунка		
21-22	РУКОДЕЛИЕ. ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЕ (6 часов)	Технология соединения деталей между собой в лоскутном шитье	2	Практическая работа	Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия		
23-24		Соединение лоскутной основы с подкладкой	2	Практическая работа	Особенности соединения лоскутной основы с подкладкой		
25-26	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа)	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях	2	Комбинированный	Получение натуральных шерстяных и шелковых волокон, их переработка. Свойства натуральных волокон животного происхождения и тканей из них. Саржевое и атласное переплетение, раппорт переплетения, драпируемость ткани и ее дефекты		

27-28	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	Техника безопасности работы на швейной машине. Регуляторы бытовой универсальной швейной машины. Подбор игл и нитей в зависимости от вида ткани	2	Комбинированный	Правила ТБ работы на швейной машине. Назначение. Устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Правила подбора игл и нитей в зависимости от вида ткани		
29-30	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установкой. Регулировка машинной строчки и замена иглы швейной машины	2	Комбинированный. Практическая работа	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или ее установки. Правила регулировки машинной строчки в зависимости от вида тканей, замены иглы и ухода за швейной машиной		
31-32	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (2 часа)	Требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для юбок и снятие мерок для построения чертежа	2	Комбинированный. Практическая работа	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания		
33-34	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (2 часа)	Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину	2	Комбинированный. Практическая работа	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки		
35-36	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (2 часа)	Форма. Силуэт, стиль, выбор фасона и моделирование. Моделирование юбки выбранного фасона	2	Комбинированный. Практическая работа	Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою		
37-38	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (2 часа)	Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой юбки на ткани	2		Экономичная раскладка выкройки на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком в клетку и полоску		

39-40		Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	2	Практическая работа	Способы прокладывания контурных и контрольных линий и точек		
41-42		Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Практическая работа	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя		
43-44		Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выявление дефектов и их исправление	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов		
45-46	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ (22 часа)	Виды машинных швов, их назначение и конструкция. Технология их выполнения	2	Комбинированный	Назначение и конструкция стачных надстрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения		
47-48		Машинная обработка переднего и заднего полотнищ юбки. Обработка боковых швов и застежки юбки	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки		
49-50		Обработка верхнего и нижнего срезов юбки	2		Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки		
51-52		Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия	2	Комбинированный	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества		
53-54	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки	2	Комбинированный	Современные средства ухода и защиты одежды и обуви. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки		
55-56		Закладка на хранение шерстяных и меховых вещей	2	Комбинированный	Правила закладки на хранение шерстяных и меховых вещей		

57-58	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)	Электрические цепи и их элементы. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Профессии, связанные с электричеством	2	Комбинированный	Виды соединений и элементов в электроцепях, их условные графические изображения. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых эл. Приборов и оказания первой помощи при поражении током. Профессии, связанные с электроток		
59-60	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10 часов)	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбор, разработка эскиза изделия, подбор материалов)		
61-62		Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	2	Комбинированный	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе		
63-68		Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия) Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	6	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия		

7 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Дата проведения	
						план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8
1-2	ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок.	2	Беседа	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса		
3-4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 часа)	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь при них	2	Комбинированный	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях		
5-6	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов)	Изделия из дрожжевого теста, песочного, бисквитного и слоеного	2	Комбинированный	Виды теста, рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста		

7-8	КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ (10 часов)	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	Комбинированный	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепттура начинок		
9-10		Изготовление пресного теста и начинки для вареников с творогом	2	Практическая работа	Технология приготовления пельменей и вареников		
11-12		Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	Комбинированный	Сахар и его роль в кулинарии и в питании челка. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецепттура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т.д.)		
13-14		Украшение десертных блюд. Подача десерта к столу	2	Практическая работа	Способы украшения десертных блюд. Правила подачи десерта к столу и поведения за столом		
15-16	ЗАГОТОВКИ ПРОДУКТОВ (2 часа)	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2	Комбинированный	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т.д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения		

17-18	РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ. (10 часов)	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	Комбинированный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы		
19-20		Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	2	Комбинированный	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючком в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком		
21-22		Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2	Практическая работа	Способы провязывания петель. Схема образования петель		
23-24		Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2	Практическая работа	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязании полотна крючком		
25-26		Вязание крючком образцов	2	Практическая работа	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание		

27-28	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа)	Технологи производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	Комбинированный	Технологи производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей		
29-30	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 часа)	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки	2	Комбинированный	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки		
31-32		Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины	2	Комбинированный	Правила регулировки и наладки швейной машины		
33-34		Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2	Комбинированный	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия		
35-36	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛАЩЕ	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4	2	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения		

					основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом		
37-38		Особенности и моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	2	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий		
39-40		Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	2	Практическая работа	Правила подготовки выкройки к раскрою		
41-42	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов)	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой	2	Комбинированный Практическая работа	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани		
43-44		Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2	Комбинированный	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани		
45-46		Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Практическая работа	Правила сметывания деталей кроя		
47-48	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 часов)	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2	Практическая работа	Правила ТБ ВТО. правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной		
49-50		Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения		
51-52		Стачивание деталей и выполнение	2	Практическая работа	Способы обработки застежек, пройм и		

		отделочных работ			швов Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски		
53-54		Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	Комбинированный	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества		
55-56	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	2	Комбинированный	Характеристика основных элементов систем энерго и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере		
57-58		Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2	Комбинированный	Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере		

59-60	ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2	Комбинированный	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами		
61-62	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов)	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов)		
63-64		Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности и выполнения. Поиск сведений в лит-ре		
65-66		Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия) Заключительный этап (оценка проделанной работы, и защита проекта)	2	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия		

8 класс

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Дата проведения	
						план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8
1	ВВОДНЫЙ УРОК (1 час)	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	1	Объяснение нового матери-ала	Первичный инструктаж по ТБ в кабинете обслуживающего труда на рабочем месте. Обзор разделов, изучаемых в этом учебном году		
2	КУЛИНАРИЯ: БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 часа)	Домашняя птица и ее кулинарное использование. Первичная обработка птицы	1	Комбинированный	Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка		
3		Виды тепловой обработки домашней птицы	1	Объяснение нового материала	Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд		
4		Блюда из домашней птицы	1	Комбинированный	Рецепты и технологии приготовления блюд из птицы		

5		Оформление и украшение готовых блюд при подаче к столу	1	Практическая работа	Варианты украшения готовых блюд при подаче к столу. Технология изготовления украшений		
6	СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 часа)	Подача готовых блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами	1	Комбинированный	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, требования к качеству и оформлению готовых блюд и сервировке стола		
7		Правила поведения за столом и приема гостей	1	Комбинированный	Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать подарки и цветы. Время и продолжительность визита		
8	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 часа)	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях	1	Комбинированный	Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервирования. Стерилизация в промышленных и домашних условиях		

9		Условия сохранения витаминов в компотах и сроки их хранения. Первичная обработка фруктов для консервирования	1	Комбинированный	Условия сохранения витаминов в компотах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов для консервирования		
10		Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты	1	Комбинированный	Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных, льняных и шелковых нитей		
11	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ. ВЯЗАНИЕ НА СПИЦАХ (5 часов)	Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами	1	Практическая работа	Правила подбора спиц в зависимости от толщины и качества пряжи. Техника набора петель. Начало вязания на 2 и 5 спицах		
12		Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания	1	Комбинированный	Техника выполнения лицевых и изнаночных петель различными способами. Условные обозначения на схемах вязания спицами		
13		Убавление, прибавление и закрытие петель	1	Комбинированный	Техника убавления, прибавления и закрытия петель при вязании на		

					спицах		
14		Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах	1	Практическая работа	Закрепление полученных навыков. Вязание нитками разной толщины или цветов. Вязание по схеме		
15	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа)	Химические волокна, свойства и производство. Сложные переплетения нитей в тканях	1	Комбинированный	Синтетические волокна технология их производства и эксплуатационные свойства сложные переплетения нитей в тканях		
16		Определения синтетических и искусственных волокон в тканях	1	Практическая работа	Сравнительная характеристика синтетических и искусственных волокон		
17	КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (4 часа)	Брюки. История и мода. Мерки для построения чертежа брюк	1	Комбинированный	Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Зрительные иллюзии в одежде. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Правила снятия мерок для брюк		
18		Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по меркам	1	Комбинированный	Последовательность построения основы чертежа брюк		
19		Способы моделирования брюк и виды отделок	1	Комбинированный	Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия		

20		Моделирование по фасону и подготовка выкройки к раскрою	1	Практическая работа	Правила подготовки выкройки и ткани к раскрою		
21	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (4 часа)	Техника безопасности с тканями. Раскладка выкройки на ткани, обмеловка и раскрой	1	Практическая работа	Особенности раскладки на ворсовых тканях и тканях в полоску и клетку		
22		Виды кокеток и способы их обработки. Технология обработки вытачек и складок Обработка карманов Скалывание и сметывание деталей кроя	1	Комбинированный Практическая работа	Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек и отделки кокеток. Технология обработки вытачек и складок Виды карманов и способы их обработки Способы перевода линий и точек		
23		Проведение примерки, выявление и исправление дефектов Обработка застежки тесьмой «молния» Обработка шлевок и пояса	1	Практическая работа	Причины дефектов и способы их устранения Технология обработки застежки тесьмой «молния» Технология обработки шлевок и пояса		
24		Обработка низа брюк потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия	1	Комбинированный	Техника потайного подшивочного стежка. Режимы ВТО изделия из синтетических тканей		
25		ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. РЕМОНТ	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений	1	Комбинированный	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых	

					помещений. Инструменты и материалы		
26	БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (2 часа)	Соблюдение правил ТБ и гигиены при ремонтно-отделочных работах	1	Комбинированный	Правила ТБ ремонтно-отделочных работ. Средства защиты и гигиены		
27		Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни)	1	Комбинированный	Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами. Экологическая безопасность материалов и работ Стиль в интерьере. Требования к жилым помещениям		
28		Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины	1	Комбинированный	Бюджет семьи и его составляющие (доходы расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи. Цены на рынке товаров и услуг		
29		Семья и бизнес. Виды семейной деятельности Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности	1	Комбинированный	Виды и бизнеса и его классификация. Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства с государством. Потребности населения и рынка в товарах и услугах		

30	ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (3 часа)	Роль профессии в жизни человека, региональный рынок труда и его конъюнктура	1	Комбинированный	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура		
31		Профессиональные качества личности и их диагностика	1	Комбинированный	Профессиональные качества личности и их диагностика		
32		Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования	1	Комбинированный	Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности		

33-34	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (2 часа)	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Оборудование и приспособления для различных видов работ. Поиск сведений в литературе		
-------	---	--	---	-----------------	---	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ №2

Контрольно-измерительные материалы по предмету «Технология» Направление «Технология ведения дома»

В итоговом тестовом контроле применяют тестовые задания нескольких видов:

На выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов:

на установление соответствия;

на тестовое заполнение;

на установление правильной последовательности действий.

Оценка текущих и итоговых знаний и умений учащихся производится по пятибалльной системе. Ставится отметка:

«3» - за 70% правильно выполненных заданий,

«4» - за 80-90 % правильно выполненных заданий,

«5» - за правильное выполнение всех заданий.

Раздел «Кулинария»

Время проведения - 40 минут.

Задания для проверки знаний (итоговая диагностика).

1. Обведите цифру правильного ответа.

Человеку нужно питаться для того, чтобы:

1. Поддержать жизнь, здоровье, работоспособность.
2. Утолить голод или поправиться.
3. Так считают взрослые.

Ответ: 1.

2. Обведите цифру правильных ответов.

Доброкачественное яйцо можно определить:

1. По вкусу.
2. Методом просвечивания.
3. Путём опускания в горячую воду.
4. Путём опускания в холодную воду.

Ответ: 2, 4.

3. Обведите цифру правильного ответа.

Яичница-глазунья – это

1. фаршированное яйцо.
2. Яйцо, варённое вкрутую.
3. Жареное яйцо с целым желтком.

Ответ: 3.

4. Обведите цифру правильных ответов.

Завтрак может состоять из блюд:

1. Борщ.
2. Омлет.
3. Бутерброды.
4. Какао.
5. Шашлык.
6. Чай.

Ответ: 2,3, 4, 6.

5. Обведите цифру правильного ответа.

Для нарезки хлеба необходим инвентарь:

1. Протвень.
2. Формочки.
3. Нож, разделочная доска.
4. Тарелка.

Ответ: 3.

6. Обведите цифру правильного ответа.

В оформлении бутербродов лишнее:

1. Хлеб.
2. Масло.
3. Молоко.

Ответ: 3.

7. Обведите цифру правильного ответа.

К бутербродам не относятся:

1. Канапе.
2. Сандвичи.
3. Пирожное.

Ответ: 3.

8. Вставьте пропущенные слова.

1. Овощи, предназначенные для приготовления отварных блюд, опускают в _____ и варят при _____.
2. Свеклу и морковь варят _____.
3. При варке овощей уровень воды должен быть выше уровня овощей не более чем _____.
4. Чтобы уменьшить потери витамина С, овощи варят при _____.
5. Картофель и морковь можно варить не только в воде, но и _____.
6. Овощные отвары рекомендуется использовать для приготовления _____ и _____.
7. Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит _____.

Ответ:

1. Горячую воду, при медленном кипении.
2. Без соли.
3. 1-1,5 см.
4. Закрытой крышке.
5. На пару.
6. Супов и соусов.
7. Свекла.

9. Обведите букву правильного ответа:

Почему при приготовлении салатов нельзя соединять тёплые и холодные продукты?

А	Продукты могут слипаться
Б	Продукты могут окраситься
В	Салаты быстро испортятся

Ответ: В.

10. Определите последовательность сервировки стола к завтраку.

1	Стол покрывают скатертью
4	Размещают салфетки, приборы для специй, чашки.
3	Раскладывают приборы.
2	Устанавливают тарелки.

Тестовые задания

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько),

1. Рожки и звездочки относятся:

- а) к трубчатым макаронным изделиям;
- б) к видам вермишели;
- в) к макаронным засыпкам;
- г) к крупам;
- д) к видам лапши.

2. В кулинарии рыба по месту обитания делится на:

- а) морскую;
- б) речную;
- в) озерную;
- г) океаническую;
- д) копченую.

3. К доброкачественным крупам относятся:

- а) крупа с посторонними примесями;
- б) крупа, имеющая запах;
- в) крупа без пятен;
- г) крупа без мусора;
- д) крупа, состоящая из крупинок одинакового размера.

4. Укажите цифрами в левом столбце

правильную последовательность действий при разделке рыбы.

	А. Промывают рыбу
	Б. Чистят рыбу от чешуи
	В. Удаляют плавники
	Г. Отрезают голову
	Д. Снимают кожу
	Е. Нарезают на порционные куски
	Ж. Потрошат брюшко

5. Каши можно варить:

- а) на молоке;
- б) на воде;
- в) на бульоне;
- г) на киселе;
- д) на компоте.

1. Ответ: в). 2. Ответ: а); б). 3. Ответ: в); г); д). 4. Ответ: а); б); в).

Практическая работа «Определение вида круп (макаронных изделий)»

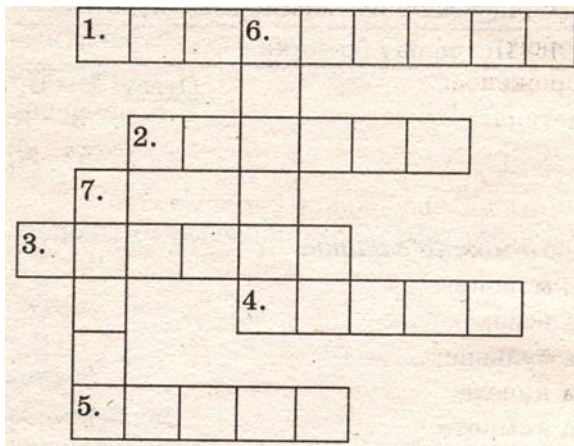
Задание:

Сравните образцы круп (макаронных изделий) и внесите полученные данные в отчет. Для этого зарисуйте и подпишите каждый из предложенных видов круп (макаронных изделий).

№ образца крупы	Название крупы	Внешний вид крупы (рисунок)
1		
2		
3		
4		

Контрольная работа:

кроссворд «Обработка пищевых продуктов»



1. Макаaronное изделие.
 2. Рыба под «шубой».
 3. Крупа.
 4. Речная рыба.
 5. Крупа, название которой совпадает с названием известного детского лагеря.
 6. Жидкость для варки каш.
 7. Продукт, получаемый при размоле зерновых культур.
- Ответы:
1. Вермишель. 2. Сельдь. 3. Гречка. 4. Окунь. 5. Артек, 6. Молоко. 7. Крупа.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

1. Волокна растительного происхождения получают из:

- А) шерсти;
- Б) хлопка;
- В) шелка;
- Г) древесины.

2. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

- А) прядением;
- Б) ткачеством;
- В) отделкой;
- Г) вязанием.

3. Ткань, окрашенная, в один цвет называется:

- А) окрашенная;
- Б) однотонная;
- В) отбеленная;
- Г) цветная.

4. При снятии мерок записывают полностью (не делят пополам) величины:

- А) Ди;
- Б) Ст;
- В) Сб;
- Г) Ог.

5. Мерку Ст снимают:

- А) для определения длины изделия;
- Б) для определения ширины изделия;
- В) для определения длины пояса;
- Г) для определения длины нагрудника.

6. Запишите правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткань:

- А) разложить и приколоть крупные детали;
- Б) определить нить основы и лицевую сторону ткани;
- В) разложить и приколоть мелкие детали;
- Г) сколоть ткань булавками.

7. Запишите правильную последовательность технологических операций при изготовлении фартука:

- А) отутюжить ткань;
- Б) подготовить ткань к раскрою;
- В) выкроить детали фартука;
- Г) разложить выкройку фартука на ткань.

8. Соединение двух деталей, примерно равных по величине, по намеченным линиям стежками временного назначения – это... (запишите термин).

9. Снятие мерки «полуобхват талии» выполняется... (запишите определение).

10. В какой стране были найдены самые старые вышивки? Чем они вышивались?

КЛЮЧ: 1 – Б; 2 – Б; 3 – Б; 4 – А; 5 – В; 6 – БГАВ; 7 – АБГВ; 8 – сметывание; 9 – горизонтально вокруг самого узкого места туловища; 10 – в Древнем Китае (4 – 5 вв до н. э.) вышивали на шелковых тканях шёлковыми, золотыми и серебряными нитями, а также конским волосом.

Тестовые задания Материаловедение

Отметьте знаком «+» все правильные ответы (один или несколько)

1. Волокна растительного и животного происхождения относятся к волокнам:

- а) искусственным;
- б) синтетическим;
- в) натуральным.

2. Природный цвет волокон шерсти бывает:

- а) белый;
- б) черный;
- в) оранжевый;
- г) коричневый;
- д) серый.

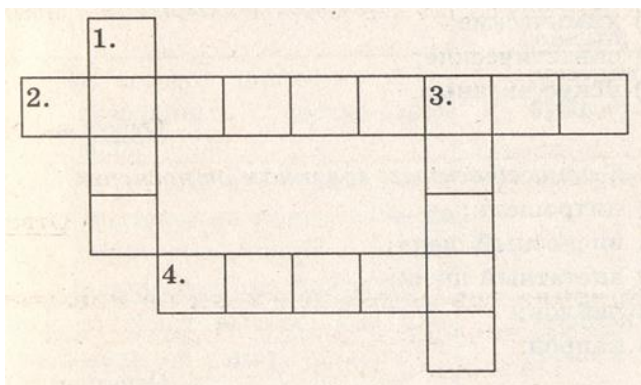
3. К технологическим свойствам тканей относятся:

- а) прочность;
- б) драпируемость;
- в) раздвижка нитей в швах;
- г) усадка;
- д) осыпаемость.

1. Ответ: в). 2. Ответ: а); б); г); д). 3. Ответ: в); г); д).

Контрольная работа: кроссворд «Шерстяные и шелковые ткани»

Реши кроссворд, который расскажет тебе о тканях животного происхождения



1. Мягкая и объемная шерстяная ткань с длинным ворсом, из которой шьют пальто.
2. Тонкая шелковая ткань для блузок и летних платьев.
3. Очень тонкая, нежная, струящаяся ткань из шелковых волокон.
4. Шерстяная ткань полотняного переплетения, похожая на войлок, используемая для пошива шинелей.

Ответы:

1. Драп. 2. Крепдешин. 3. Шифон. 4. Сукно

Литература:

Метод.пособие «Обучение технологии в средней школе» Байбородова Л.В., М,2003г