

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ершовская средняя общеобразовательная школа»
Камбарского района Удмуртской Республики

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ШМО
_____/ Н.А.Миннигалиева/
« 01» сентября 2022

«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель директора
по УВР МБОУ «ЕСОШ»
_____/ Т.А.Козлова/
« 30» августа 2018



«СОГЛАСОВАНО»
Директор МБОУ «ЕСОШ»
_____/ Т.А.Балтина/
« 30» августа 2018

**Адаптированная рабочая программа педагога
Глазыриной Светланы Геннадьевны
по технологии (девочки)
для 5 – 8 классов**

Принята на заседании
Педагогического Совета
протокол № 1
« 30» августа 2018

2018 – 2023 учебные годы

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по технологии для 5 - 8 класса общеобразовательной школы на 2020-2021 учебный год разработана на основании следующих документов:

- закон Российской Федерации № 273 от 29.12.2012. «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ МОиН РФ № 1897 от 17.12.2010. «Об утверждении и введение в действие ФГОС ООО» с изменениями, утвержденными приказом Минобрнауки России от 29.12.2014. № 1644;
- приказ МОиН РФ № 1015 от 30.08.2013. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по ООП НО, ООО, СОО»;
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья СанПиН 1.2.3685-21
- образовательная программа ООО МБОУ «ЕСОШ»;

Данная рабочая программа составлена на основе авторской программы: Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г., ориентирована на использование линии учебников: Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5-8 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница. В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф; 2015

Рабочая программа ориентирована на использование учебника:

- «Технология ведения дома» бкласс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.:Вентана-Граф, 2016.
- Технология. Технологии ведения дома 7 класс. Сеница Н.В.,Симоненко В.Д.. - М.:Вентана-Граф, 2017.
- Симоненко В.Д., Технология. 8 класс. - М.:Вентана-Граф, 2018

Рабочая программа по технологии направлена на достижение следующих **целей**:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения технологии:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Общая характеристика содержания учебного курса «Технология»

Перед детьми с ЗПР стоят те же цели и задачи обучения, которые заложены в общеобразовательную программу, однако особенности и уровень психофизического развития таких детей требует коррекционного подхода к их обучению.

При изучении данного курса решаются следующие коррекционно-развивающие задачи:

- расширение кругозора обучающихся; повышение их адаптивных возможностей благодаря улучшению социальной ориентировки;
- обогащение жизненного опыта детей в процессе предметно-практической и продуктивной деятельности;
- систематизация знаний и представлений, способствующая повышению интеллектуальной активности учащихся и лучшему усвоению учебного материала по другим учебным дисциплинам;
- уточнение, расширение и активизация лексического запаса, развитие устной монологической речи;
- улучшение зрительного восприятия, зрительной и словесной памяти, активизация познавательной деятельности;
- систематизация знаний и навыков в междисциплинарных областях.

Недостаточность внимания и памяти, воображения и образного мышления отрицательно влияют на успешность обучения и воспитания. Такие дети не могут в отведенное программой время овладеть необходимыми навыками и умениями или усваивают их некачественно. В связи с этим возрастает потребность в обеспечении этой категории детей специальными условиями обучения, для чего планируются особые требования к ЗУН учащихся при сохранении общего цензового объема содержания обучения:

- овладение детьми практическими умениями и навыками;
- уменьшение объема теоретических сведений;
- включение отдельных тем или целых разделов в материалы для обзорного, ознакомительного или факультативного изучения.
- развитие у ребенка с ОВЗ интереса к чтению, любви к литературе;

Данное планирование имеет *практическую направленность*.

Ввиду психологических особенностей детей с ЗПР, с целью усиления практической направленности обучения проводится коррекционная работа, которая включает следующие направления.

Совершенствование движений и сенсомоторного развития: развитие мелкой моторики и пальцев рук; развитие навыков каллиграфии; развитие артикуляционной моторики.

Коррекция отдельных сторон психической деятельности: коррекция – развитие восприятия, представлений, ощущений; коррекция – развитие памяти; коррекция – развитие внимания; формирование обобщенных представлений о свойствах предметов (цвет, форма, величина); развитие пространственных представлений и ориентации; развитие представлений о времени.

Развитие различных видов мышления: развитие наглядно-образного мышления; развитие словесно-логического мышления (умение видеть и устанавливать логические связи между предметами, явлениями и событиями).

Развитие основных мыслительных операций: развитие умения сравнивать, анализировать; развитие умения выделять сходство и различие понятий; умение работать по словесной и письменной инструкциям, алгоритму; умение планировать деятельность.

Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы: развитие инициативности, стремления доводить начатое дело до конца; формирование умения преодолевать трудности; воспитание самостоятельности принятия решения; формирование адекватности чувств; формирование устойчивой и адекватной самооценки; формирование умения анализировать свою деятельность; воспитание правильного отношения к критике.

Коррекция – развитие речи. Расширение представлений об окружающем мире и обогащение словаря.

Основные подходы к организации учебного процесса для детей с ОВЗ:

- Подбор заданий, максимально возбуждающих активность ребенка, пробуждающие у него потребность в познавательной деятельности, требующих разнообразной деятельности.
- Приспособление темпа изучения учебного материала, методов обучения, объема домашнего задания, уровня сложности проверочных и контрольных работ к уровню развития детей с ОВЗ. Индивидуальный подход.
- Повторное объяснение учебного материала и подбор дополнительных заданий.
- Постоянное использование наглядности, наводящих вопросов, аналогий.
- Использование многократных указаний, упражнений.
- Использование поощрений, повышение самооценки ребенка, укрепление в нем веры в свои силы.
- поэтапное обобщение проделанной на уроке работы.
- Использование заданий с опорой на образцы, доступных инструкций

Требования к организации образовательного процесса

Общая продолжительность использования электронных средств обучения на уроке. Например, использование интерактивной доски детьми до 10 лет не должно превышать 20 минут, старше 10 лет – 30 минут, компьютера – для учеников 1-2-х классов – 20 минут, 3-4-х классов – 25 минут, 5-9-х классов – 30 минут, 10-11-х классов – 35 минут. Важная оговорка имеется в части применения ноутбуков обучающимися начальных классов – это возможно только при наличии дополнительной клавиатуры. Если же с помощью электронного средства детям демонстрируются фильмы, программы или иная информация, требующая ее фиксации в тетрадях, то непрерывно использовать экран учащимся начальных классов можно только 10 минут, 5-9-х классов – 15 минут. Наушники допускается применять непрерывно не более часа для всех возрастных групп, но при условии, что уровень громкости не превышает 60% от максимальной.

Одновременное использование детьми на занятиях более двух различных электронных средств (например, интерактивной доски и персонального компьютера, интерактивной доски и планшета, причем если используются 2 средства, то суммарное время работы с ними не должно превышать максимума по одному из них), использование для образовательных целей мобильных средств связи и размещение базовых станций подвижной сотовой связи на собственной территории образовательных организаций. А в числе нормируемых параметров – зрительная дистанция до экрана не менее 50 см, а для планшетов – размещение на столе под углом наклона 30°. Более подробно продолжительность использования электронных средств обучения расписана в отдельной таблице в СанПиН 1.2.3685-21

В результате изучения технологии обучающиеся познакомятся:

познакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;

- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- формирования эстетической среды бытия;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

Основные направления коррекционной работы:

- развитие зрительного и слухового восприятия и узнавания,
- развитие пространственной ориентации,
- развитие основных мыслительных операций,
- коррекция речи и мышления,
- коррекция фонематического слуха,
- коррекция нарушений эмоционально - личностной сферы,
- обогащение словаря,
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках,
- коррекция мелкой моторики рук,
- коррекция точности движений,
- коррекция координации движений.

Межпредметные связи

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. Эстетика и экология жилища

Черчение- Изготовление выкроек

Место предмета в учебном плане.

Данная программа для 5-8 классов рассчитана на 68 часов по 1 часу в неделю

ЛИЧНОСТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты освоения адаптированной программы должны отражать:

- 1) формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 2) развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 3) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 4) овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- 5) владение навыками коммуникации и принятыми ритуалами социального взаимодействия;
- 6) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 7) принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 8) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 9) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 10) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально- нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты

Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов по швейному делу на конец школьного обучения:

Минимальный уровень:

1. знать название материалов, процесс их изготовления; изделия, которые из них изготавливаются и применяются в быту, отдыхе;
2. знать свойства материалов и ухода за ними;
3. подбирать материалы, необходимые для работы;
4. принципы действия, общее устройства швейной машины и ее основных частей;
5. подбирать инструменты, необходимые для работы;
6. руководствоваться правилами безопасной работы с инструментами и оборудованием,
7. санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении работы;
8. знать принципы, лежащие в основе технологических швейных процессов;
9. овладеть основами швейного производства;
10. читать технологическую документацию, применяемую при осуществлении швейного процесса;
11. составлять стандартный план работы;
12. представление о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др.);
13. понимать значение и ценность труда;
14. понимать красоту труда и его результатов;
15. использовать эстетические ориентиры/эталоны в быту, дома и в школе;

16. понимать значимость эстетической организации школьного рабочего места как готовность к внутренней дисциплине;
17. умение эстетически оценивать предметы и пользоваться ими в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;
18. умение выражать свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
19. организовывать под руководством учителя совместную работу в группе;
20. осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
21. распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь;
22. выслушивать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы;
23. комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания;
24. проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
25. выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

Достаточный уровень:

1. осознанно определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор в соответствии с их физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно- практической деятельности;
2. экономно расходовать материалы;
3. планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной целью;
4. отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной и машинной обработки материалов;
5. самостоятельно определять задачи и выстраивать оптимальную последовательность действий для реализации замысла;
6. осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
7. прогнозировать конечный результат и самостоятельно подбирать средства и способы работы для его получения;
8. овладеть некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, звеньевого; и т.п.);
9. понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; обладать способностью к самооценке;
10. понимать необходимость гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы;
11. осознавать общественный долг, т. е. обладать готовностью к труду в тех сферах, которые особенно нужны обществу.

В процессе обучения технологии:

Раздел «Технология ведения дома»

Обучающиеся научатся:

- производство волокон, тканей из шерсти и шёлка, свойства тканей для определения правил ухода за изделием.
- Правила ухода и хранения обуви. виды фурнитуры, применение, последовательность пришивания, проверка качества.

Раздел «Кулинария».

Обучающиеся научатся:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных

видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания,

- соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающиеся научатся:

- Определение направления долевой нити в ткани. Определять ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.
- Виды и свойства текстильных материалов:
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ,
- швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий,

Раздел «Художественные ремёсла»

Обучающиеся научатся:

- Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.
- Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

Раздел «Технологии творческой деятельности»

Обучающиеся научатся:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата
- выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите

Содержание тем учебного курса 5 класс (68 часа)

Вводный урок *Основные теоретические сведения* :Технология как учебная дисциплина и как наука. Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете. Организация теоретической и практической частей урока.

Понятие о творческих проектах. Этапы выполнения проекта.

Раздел I «Технологии домашнего хозяйства»

Тема.Интерьер кухни, столовой

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

Практические работы. Рисунок кухни.

Раздел II «Кулинария»

Тема.Санитария и гигиена на кухне

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

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

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены.

Тема. Физиология питания

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

Практические работы. Составление индивидуального режима питания

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.

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

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке.

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

Практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема Блюда из яиц

Теоретические сведения. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Практические работы Презентация: Приготовление блюд из яиц.

Тема Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку *Теоретические сведения.* Меню завтрака. Сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы. Приготовление завтрака.

Раздел III: Создание изделий из текстильных материалов (27 часов)

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Тема. Конструирование и раскрой швейных

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Конструирование и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Последовательность изготовления Правила безопасности работы с ножницами.

Практические работы Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практические работы Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью булавок.

временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука,. Обработка накладных карманов. Профессии закройщик, портной.

Практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Тема. Влажно-тепловая обработка ткани

Основные теоретические сведения. Оборудование для (ВТО) обработки. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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

Практические работы. Проведение влажно-тепловых работ.

Раздел IV: Рукоделие. Художественные ремесла (18 часов)

Тема. Декоративно-прикладное искусство

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

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практические работы. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема. Лоскутное шитьё

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

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

Практические работы. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема. Швейные ручные работы. Пришивание пуговиц

Теоретические сведения: Технические сведения о пришивании пуговиц. Овладение приемами пришивания пуговиц. Виды пуговиц, подбирать нитки, определять место пришивания пуговиц.

Практическая работа:

Закрепление нити несколькими стежками на одном месте. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству изделия.

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Вышитые изделия в современной моде. Оборудование и материалы для вышивки крестом. Подготовка ткани к вышивке. Технология выполнения прямых и крестообразных ручных стежков.

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

Практическая работа: Выполнение образца вышивки в технике крест.

**Содержание тем учебного курса
6 класс (68 часов)
Раздел Вводное занятие**

Введение

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цели и задачи изучения предмета Технология. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете. Организация теоретической и практической частей урока. Понятие о творческих проектах. Этапы выполнения проекта.

Раздел I «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.
Практические работы. Выполнение презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.
Практические работы. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».

Раздел II «Кулинария» (10ч)

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Правила мытья посуды. Применение моющих средств. Соблюдение технологического процесса приготовления пищи. Предупреждение пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Тема Физиология питания

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Тема. 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.

Практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса и птицы

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

Тема. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы Приготовление гарнира из макаронных изделий, круп.

Тема. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Практические работы. Технологическая карта первых блюд.

Тема. Изделия из жидкого теста и сладкие блюда

Теоретические сведения. Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки. Подача к столу. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

Практические работы Выпечка блинов, оладий и блинчиков. Приготовление сладкого компота.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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

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

Раздел III «Создание изделий из текстильных материалов» (26 ч)

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

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

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Машинные работы

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине

Теоретические сведения. Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.

Практические работы. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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

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

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия

Раздел IV «Художественные ремёсла» (23 часа)

Тема. Вязание крючком

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

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

Практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вышивание

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

Вышивание счетными швами. Материалы и оборудование для счетной вышивки. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Вышивание по свободному контуру. Художественная белая, и владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью.

Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

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

Практические работы.

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел VI Раздел «Технологии творческой деятельности» (6ч)

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс (68 часов)

Введение

Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цели и задачи изучения предмета в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете. Организация теоретической и практической частей урока.

Понятие о творческих проектах. Этапы выполнения проекта.

Раздел I «Технологии домашнего хозяйства» (4 часа)

Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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 *Практические работы.* Выполнение презентации « Освещение жилого дома»

Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Технология профессиональной уборки помещения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема. Бытовые электроприборы

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.

Практические работы.

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Предметные – освоение новых знаний о физиологии питания, выявление характерных особенностей пищевых продуктов, рационального питания. Приобретение умения -ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке кухни.

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

Практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Практические работы. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

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

Практические работы. Приготовление изделий из песочного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

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

Практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Практические работы. Разработка меню. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Тема Свойства текстильных материалов

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

Практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок с фигуры человека. Построение чертежа прямой юбки. Построение сетки чертежа. Построение выточек.

Практические работы. Снятие мерок и построение чертежа юбки в натуральную величину: коническая, прямая, клиньевая.

Тема Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек. Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Практические работы. Моделирование юбки.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

Практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.
Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» (21 час)

Тема. Рукоделие. Художественные ремесла

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

Тема. Ручная роспись тканей

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

Практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике батика.

Тема. Вязание крючком

Теоретические сведения. Выполнять основные виды петель при вязании крючком. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК

Практические работы Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания

Тема. Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, Применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров по схемам.

Практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Создание цветные и условные схемы.

Раздел «Технологии творческой деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

8 класс (34 часа)

Вводный урок

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе.

Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году. Проектирование как сфер профессиональной деятельности. Организация теоретической и практической частей урока. Понятие о творческих проектах. Этапы выполнения проекта.

Тема. Проектная деятельность и проектная культура

Теоретические сведения Называть основные этапы разработки учебного и коллективного школьного проекта:

выполнять поиск (в Интернете и других источниках информации) возможной темы учебного проекта:

осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий;

читать и оформлять графическую документацию;

Раздел I «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища

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

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

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами

Практические работы. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема. Бюджет семьи

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

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

Практические работы. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

Тема Индустрия питания

Теоретические сведения. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

Тема. Блюда национальной кухни

Теоретические сведения. Традиции питания в национальной кухне. Народные традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд национальной кухни. Дизайн и оформление блюд. Правила техники безопасности.

Практические работы. Приготовление блюд национальной кухни.

. Заготовка продуктов

Теоретические сведения. Консервирование, микроорганизмы, ферменты. Общие сведения о процессах, происходящих при солении, квашении овощей. Способы предохранения продуктов от порчи. Подготовка тары для консервов. Определение количества сахара для приготовления сиропов различной консистенции. Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.

Практические работы. Технологическая карта консервирования овощей.

Раздел Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Тема. Текстильное материаловедение

Теоретические сведения. Составлять коллекции тканей из химических

волокон. Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей по свойствам. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

Тема. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения Технология изготовления плечевого швейного изделия. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою.

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком.

Инструменты и приспособления для раскроя. Припуски на швы. Правила раскроя.

Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

Ручные стежки и строчки. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски

Способы обработки проймы, горловины, застежек.

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения.

Технологическая последовательность обработки изделия

Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия

Возможные дефекты плечевых изделий и способы их устранения.

Технологическая последовательность обработки изделия.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия

Контроль и оценка качества готового изделия

Практическая работа Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Раскрой изделия. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Обработка плечевых срезов

Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.

Стачивание деталей и исправление дефектов.

Стачивание деталей и исправление дефектов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел III «Художественные ремёсла»

Тема. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладное творчество.

Теоретические сведения. Разновидности рукоделий. Художественные ремёсла родного края.

Выбор изделия для изготовления с учётом умений и навыков учащихся. Овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками.

Тема. Бисероплетение.

Теоретические сведения. Бисероплетение как вид декоративно-прикладного искусства. Инструменты и материалы. Подготовка рабочего места. Техника вышивания бисером по свободному контуру, стеклярусом. Объемная вышивка бусами и бисером

Практические работы. Моделирование, подбор цветовой гаммы и материалов. Выполнение изделия.

Тема. Изделие в технике «Вязание спицами»

Теоретические сведения. Исторические сведения о истории рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки материалов к работе. Различные способы провязывания петель. Технология выполнения вязания петель. Вязание полотна по кругу, квадрата. Убавление и прибавление петель.

Практические работы Декоративная отделка трикотажных изделий. Кружева. Вставки. Бахрома. Кисти. Пуговицы. Шнуры. Изготовление аксессуаров в технике вязания крючком

Раздел «Современные и перспективные технологии»

Тема. Социальные технологии

Теоретические сведения. Социальная технология. Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации. Реклама. Управленческие технологии. Социальная сеть.

Практические работы. Знакомство с профессиями: менеджер по рекламе, маркетолог, копирайтер, бренд-менеджер.

Тема. Лазерные и нанотехнологии. Биотехнологии и современные медицинские технологии

Теоретические сведения. Лазерные технологии. Лазерная обработка материалов. Лазерная гравировка и резка на коже и кожзаменителях. Нанотехнология. Нанообъекты. Наноматериалы. Биотехнология. Бионика. Генная инженерия. Биоинженерия

Практические работы. Знакомство с профессиями: инженер по лазерной технике и лазерным технологиям, нанотехнолог.

Раздел «Профориентация и профессиональное самоопределение»

Тема. Основы выбора профессии

Теоретические сведения. Рынок труда. Функции рынка труда. Трудовые ресурсы. Требования к подготовке кадров. Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Образовательные организации профессионального образования. Уровни профессионального образования (среднее, высшее). Формы обучения (очная, очно-заочная, заочная). Вид учредителя образовательной организации (государственная, муниципальная, частная). Пути получения профессионального образования. Бакалавриат. Специалитет. Магистратура. Лицензия.

Тема. Классификация профессий

Теоретические сведения. Профессия. Цикл жизни профессии. Специальность. Квалификация. Основные типы профессий. Классы профессий. Отделы профессий. Группы профессий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Выполнение тестов

Тема. Требования к качествам личности при выборе профессии

Теоретические сведения. Тип нервной системы. Темперамент. Характер.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Выполнение тестов

Тема. Профессия и карьера

Теоретические сведения. Жизненный план. Профессиональный план. Основные этапы составления профессионального плана. Профессиональная карьера. Стратегии профессиональной карьеры. Варианты профессионального развития и карьерного роста. Условия успешной карьеры. Профессиональная пригодность. Призвание. Образовательная траектория человека. Знакомство с профессией: веб-дизайнер, модельер, повар.

Тема. Профессиональное самоопределение.

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность. Производительность и оплата труда. Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор учебного заведения, характеристика условий поступления. Возможности построения карьеры.

Практические работы Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Поиск информации в различных источниках, возможности получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности.

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

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы.

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

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

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

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ ПО ТРУДОВОМУ ОБУЧЕНИЮ

Для определения степени достижения целей обучения, уровня сформированности знаний, умений, навыков, а также выявления уровня развития учащихся с целью корректировки методики обучения используется текущий и итоговый контроль. Знания и умения, учащихся по трудовому обучению оцениваются по результатам выполнения практических заданий и устного ответа. Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты: правильность приемов работы; степень самостоятельности выполнения задания (ориентировку в задании, планирование, практическое изготовление объекта); качество готового изделия; организацию рабочего места, а также степень умственной отсталости, уровень физического развития ученика.

Теоретическая часть:

Оценка « 5» ставится ученику, если теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Оценка « 4» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы; ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка «3» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка « 2» ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при примени дополнительных наводящих вопросов.

Практическая часть:

Оценка « 5 » ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

Оценка «4 » ставится ученику, если к качеству выполненной работы имеются замечания, и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

Оценка « 3 » ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена при помощи учителя.

Оценка « 2 » ставится ученику, если работа не выполнена.

Контроль.

Контроль осуществляется в форме проведения самостоятельных работ, контрольной работы и анализа их качества в конце каждой четверти после проведения практического повторения

Тематическое планирование 5 класс

№	№ урока в разделе	Тема урока	Практическая часть	Основные виды учебной деятельности
Раздел 1. Введение в технологию. 4 часа				
1.	1.	Преобразующая деятельность человека и технологии	Знакомство с оборудованием швейной мастерской	<ul style="list-style-type: none"> - различать учебное и промышленное проектирование различной пролукции; - анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии; - приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта; - вычерчивать эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов; <p>знакомиться с профессией инженера-конструктора</p>
2.	2.	Проектная деятельность и проектная культура	Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки	<ul style="list-style-type: none"> - Называть основные этапы разработки учебного и коллективного школьного проекта; - выполнять поиск (в Интернете и других источниках информации) возможной темы учебного проекта; - осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий; - читать и оформлять графическую документацию;
3.	3.	Проектная деятельность и проектная культура	Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки	<ul style="list-style-type: none"> - Называть основные этапы разработки учебного и коллективного школьного проекта; - выполнять поиск (в Интернете и других источниках информации) возможной темы учебного проекта; - осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий; - читать и оформлять графическую документацию;
4.	4.	Проектная деятельность и проектная культура	Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки	<ul style="list-style-type: none"> - Называть основные этапы разработки учебного и коллективного школьного проекта; - выполнять поиск (в Интернете и других источниках информации) возможной темы учебного проекта; - осуществлять сохранение информации в формах

				описаний, схем, эскизов, фотографий: – читать и оформлять графическую документацию;
Раздел: Технологии ведения дома (4 ч.)				
5.	1.	Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни	Знакомство с требованиями интерьеру	– Осуществлять поиск и презентацию информации по истории интерьера народов мира;
6.	2.	Оформление кухни	Планирование интерьера кухни (или столовой)	– выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухонно-столовой, элементов декоративного оформления столовой; изготавливать макет кухни, столовой (по выбору)
7.	3.	Оформление кухни	Планирование интерьера кухни (или столовой)	– выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухонно-столовой, элементов декоративного оформления столовой; -изготавливать макет кухни, столовой (по выбору)
8.	4.	Оформление кухни	Планирование интерьера кухни (или столовой)	– выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухонно-столовой, элементов декоративного оформления столовой; -изготавливать макет кухни, столовой (по выбору)
Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов»- 12ч				
9.	1	<u>Санитария и гигиена на кухне</u>		Предметные – освоение новых знаний о физиологии питания, выявление характерных особенностей пищевых продуктов, рационального питания. Приобретение умения - ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке кухни.
10.	2	Основы рационального питания	Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.	Понятие «режим питания». Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Роль витаминов в обмене веществ. Влияние витаминов на здоровье человека
11.	3	Пищевая промышленность.	– находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации;	Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов Технология приготовления пищевых продуктов.
12.			Приготовление и	Продукты, используемые для

	4	Бутерброды и горячие напитки	оформление бутербродов.	приготовления бутербродов. Виды бутербродов отличие (открытые, закрытые). Способы оформления. Требования к качеству, сроку хранения. Правила ТБ.
13.	5	Бутерброды и горячие напитки	Приготовление и оформление бутербродов.	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов отличие (открытые, закрытые). Способы оформления. Требования к качеству, сроку хранения. Правила ТБ.
14.	6	Блюда из овощей и фруктов	Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.	Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной обработок овощей, виды и технология (способы нарезки). Последовательность приготовления блюд из овощей. Получение естественных красителей из овощей. салат, заправка
15.	7	Блюда из овощей и фруктов	Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.	Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной обработок овощей, виды и технология (способы нарезки). Последовательность приготовления блюд из овощей. Получение естественных красителей из овощей. салат, заправка
16.	8	Блюда из яиц	Определение свежести яиц.	Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую
17.	9	Блюда из яиц	Выполнение эскизов художественной росписи яиц.	Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую
18.	10	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание	Эстетическое оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Инновация в оформлении стола к завтраку

			салфеток	
19.	11	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток	Эстетическое оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Инновация в оформлении стола к завтраку
20.	12	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток	Эстетическое оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Инновация в оформлении стола к завтраку
Раздел Технологии получения и преобразования текстильных материалов – 20ч				
21.	1	Текстильное волокно	Определение натуральных волокон животного и растительного происхождения	– Анализировать свойства тканей из натуральных волокон, основные направления моды; – проводить поиск и презентацию информации о новых свойствах современных тканей,
22.	2	Текстильное волокно	Определение натуральных волокон животного и растительного происхождения	– Анализировать свойства тканей из натуральных волокон, основные направления моды; – проводить поиск и презентацию информации о новых свойствах современных тканей,
23.	3	Производство ткани	«Определение в ткани направление нитей основы и утка» «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	– Анализировать свойства тканей из натуральных волокон, – распознавать виды тканей; – определять виды переплетения нитей в ткани; выполнять простейшие переплетения, правила безопасных работ; поиск и презентацию информации о домах моды, о российских модельерах;
24.	4	Производство ткани	Определение в ткани направление нитей основы и утка» Определение лицевой и изнаночной сторон ткани	Анализировать свойства тканей из натуральных волокон, распознавать виды тканей; определять виды переплетения нитей в ткани; выполнять простейшие переплетения, правила безопасных работ; поиск и презентацию информации о домах моды, о российских модельерах;
25.	5	Производство ткани	Выполнение полотняного переплетения	Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Определять виды переплетения нитей в ткани; выполнять простейшие переплетения, правила безопасных работ;

26.	6	Технология выполнения ручных швейных операций.	Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками	Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.
27.	7	Технология выполнения ручных швейных операций.	Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками	Основные операции при ручных работах: обметывание, замётывание (с открытым и закрытым срезами).
28.	8	Ручные швейные работы. Подшивание вручную	Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками	Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.
29.	9	Ручные швейные работы. Подшивание вручную	Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками	Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.
30.	10	Ручные работы. Пришивание пуговиц.	Закрепление нити несколькими стежками на одном месте. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству изделия.	Технические сведения о пришивании пуговиц. Овладение приемами пришивания пуговиц. Виды пуговиц, подбирать нитки, определять место пришивания пуговиц.
31.	11	Ручные работы. Пришивание пуговиц.	Закрепление нити несколькими стежками на одном месте. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству изделия.	Технические сведения о пришивании пуговиц. Овладение приемами пришивания пуговиц. Виды пуговиц, подбирать нитки, определять место пришивания пуговиц.
32.	12	Основные приемы ВТО швейного изделия	Применять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ. Находить и предъявлять информацию об истории утюга	Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.
33.	13	Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины		свойства конструкции швейной машины, проводить поиск и презентацию информации о о разновидностях швейных машин: Вилы машин. применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина

34.	14	Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Формирование навыка выполнения ровной строчки.	Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.
35.	15	Технология выполнения машинных швов	Выполнение образцов машинных швов	Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.
36.	16	Технология выполнения машинных швов	Выполнение образцов машинных швов	Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.
37.	17	Технология выполнения машинных швов	Выполнение образцов машинных швов	Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.
38.	18	Технология выполнения машинных швов	Выполнение образцов машинных швов	Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.
39.	19	Технология выполнения машинных швов	Выполнение образцов машинных швов	Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных

				и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразугюжку.
40.	20	Технология выполнения машинных швов	Выполнение образцов машинных швов	Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразугюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.
Раздел: «Технологии художественно – прикладной обработки материалов»- 21 ч.				
41.	1	Декоративно-прикладное искусство	Поиск и изучение информации об истории изделий декоративно – прикладного творчества.	Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.
42.	2	Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент	Поиск и изучение информации о значении цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества.	Композиция. Цветовое решение. Контраст. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Цветовой круг. Орнамент. Стилизация
43.	3	Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков	Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления.
44.	4	Лоскутное шитье. Технология	Изготовление образца лоскутного	Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление

		аппликации	узора по шаблону.	шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.
45.	5	Лоскутное шитье. Технология аппликации	Изготовление образца лоскутного узора по шаблону.	Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.
46.	6	Лоскутное шитье. Технология аппликации	Изготовление образца лоскутного узора по шаблону.	Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.
47.	7	Лоскутное шитье. Технология аппликации	Изготовление образца лоскутного узора по шаблону.	Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.
48.	8	Лоскутное шитье. Технология аппликации	Изготовление образца лоскутного узора по шаблону.	Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.
49.	9	Лоскутное шитье. Технология аппликации	Изготовление образца лоскутного узора по шаблону.	Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия

				вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.
50.	10	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой		Традиции края в вышивке. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и материалы для работы. Т/б при работы с ножницами, иглами, булавками. Знакомство в видами вышивки. Перевод рисунка на ткань.
51.	11	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	Выполнение вышивки простыми швами	Подбор ниток и игл, правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иглу, заправка изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, вперед иголку).
52.	12	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	Выполнение вышивки простыми швами	Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.
53.	13	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	Выполнение вышивки простыми швами	Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.
54.	14	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	Выполнение вышивки простыми швами	Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.
55.	15	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	Выполнение вышивки простыми швами	Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.
56.	16	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	Выполнение вышивки простыми швами	Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка,

				петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.
57.	17	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	Выполнение вышивки простыми швами	Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.
58.	18	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	Выполнение вышивки простыми швами	Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.
59.	19	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	Выполнение вышивки простыми швами	Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.
60.	20	Узелковый батик. Технология отделки изделия в технике узелковый батик	Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика	Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Идеи творческих проектов.
61.	21	Узелковый батик. Технология отделки изделия в технике узелковый батик	Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика	Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Идеи творческих проектов.
Раздел 10. Творческий проект- 7 ч.				
62.	1	Творческий проект. Понятие о проекте. Этапы проектирования.	Разрабатывать творческий проект; подготавливать пояснительную записку; проводить презентацию проекта	Этапы выполнения проекта. Изготовления изделия, Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, Заключительный этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.
63.	2	Работа над проектом	Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Лоскутная мозаика» и др.	
64.	3	Работа над проектом		
65.	4	Работа над проектом		
66.	5	Работа над проектом		
67.	6	Работа над проектом		
68.	7	Защита проекта.		

Тематическое планирование 6 класс

№	Тема урока	Основные виды
---	------------	---------------

уро ка		учебной деятельности обучающихся
Раздел Введение в технологию.		
1.	Инструктаж по ТБ. Вводный урок	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета “Технология” в 6 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда
Раздел I: Технология ведения дома		
2.	Интерьер жилого дома	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
3.	Комнатные растения в интерьере	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.
4.	Творческий проект по разделу “Интерьер жилого дома”. Защита творческого проекта	Выполнять и представлять проект по разделу “Интерьер жилого дома”
Раздел «Кулинария» (16 ч)		
5.	Санитария и гигиена на кухне	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
6.	Физиология питания	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
7.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
8.	Блюда из мяса	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.

		Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
9.	Блюда из круп и макаронных изделий	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
10. 11.	Заправочные супы	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
12.-14	Изделия из жидкого теста и сладкие блюда	Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки
15-16	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
17	Творческий проект по разделу “Кулинария”.	Выполнять и представлять проект по разделу “Кулинария”
Раздел II: Создание изделий из текстильных материалов		
18-19	Свойства текстильных материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.

		Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
20- 21	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
22 -23	Моделирование плечевой одежды	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройку дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
24	Машинные работы	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах
25	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
26 - 27	Раскрой плечевого изделия	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом
28 - 29	Инструктаж по ТБ. Ручные швейные работы	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание
30-31	Подготовка и проведение примерки	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки
32 - 37	Технология изготовления плечевого изделия	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
38	Творческий проект по разделу “Создание изделий из текстильных материалов”.	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
Раздел III^ Художественные ремёсла		

39	Рукоделие. Художественные ремесла	Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.
40-43	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия
44 - 47	Вязание по кругу	Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
48- 57	Вяжем аксессуары крючком	Выполнять основные виды петель при вязании спицами. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
57 - 63	Вышивка гладью	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо.
64	Творческий проект по разделу “Художественные ремесла”. Защита творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
Раздел VI: Творческие проектные работы		
65- 67	Творческие проектные работы	Обоснование темы проекта. Выбор лучшего варианта. Поиск информации в книгах, журналах и сети Интернет, среди готовых изделий. Разработка эскизов деталей изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Подготовка графической документации. Разработка творческого проекта. Защита проекта. требования ТБ
68	Защита творческих проектов	Публичное выступление обучающихся с обоснованием представляемого проекта

Тематическое планирование 7 класс

<i>№ урока</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Основные виды учебной деятельности обучающихся</i>
Вводное занятие		
1	Инструктаж по ТБ. Вводный урок	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета “Технология” в 7 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда.

Раздел I: Технология ведения дома		
2	Освещение жилого помещения.	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».
3	Предметы искусства и коллекции в интерьере	Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
4	Гигиена жилища	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
5	Бытовые электроприборы	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
6	Творческий проект по разделам «Технологии домашнего хозяйства» и	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделам «Технологии домашнего хозяйства» и «Электротехника»
Раздел «Кулинария» (12ч)		
7	Санитария и гигиена на кухне	Предметные – освоение новых знаний о физиологии питания, выявление характерных особенностей пищевых продуктов, рационального питания. Приобретение умения - ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке кухни.
8	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления, я блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания

9 - 10	Изделия из жидкого теста	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
11 - 12	Виды теста и выпечки	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста.
13 - 14	Сладости, десерты, напитки	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
15 - 16	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
17	Творческий проект по разделу “Кулинария”.	Выполнять и представлять проект по разделу “Кулинария”
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»		
18	Свойства текстильных материалов	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
19- 22	Конструирование швейных изделий	Знакомиться с понятием и видами поясной одежды, конструкциями юбок. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
23- 26	Моделирование швейных изделий	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования поясного изделия. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к

		раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию об интернет-выкройках
27- 28	Приспособления к швейной машине. Машинные швы.	Знакомиться с приспособлениями к швейным машинам. Изготавливать образцы машинных швов. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения. Инструктаж по ТБ.
29-30	Раскрой швейного изделия	Выполнять экономную раскладку выкроек плечевого изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выполнять раскрой проектного изделия
31-34	Технология ручных работ	Дублирование детали пояса клеевой прокладкой. Подготовка юбки к примерке.
35-40	Технология изготовления поясных изделий	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
41	Творческий проект по разделу “Создание изделий из текстильных материалов”.	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита творческого проекта.
Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)		
42-43	Ручная роспись тканей.	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
43-44	Вязание по кругу	Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
45-54	Вязание салфетки	Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Создавать схемы для вышивки с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
55-64	Вязание спицами. Основные приемы вязания	Выполнять основные виды петель при вязании спицами. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
65-67	Творческий	Реализация этапов выполнения творческого проекта.

	проект по разделу “Художественные ремесла”. Защита творческого проекта	Выполнение требований к готовому изделию. Защита проекта.
68	Защита творческих проектов	Публичное выступление обучающихся с обоснованием представляемого проекта

Тематическое планирование 8 класс

№ урочка	Тема урока	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Раздел: Введение в технологию		
1	Инструктаж по ТБ. Вводный урок	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета “Технология” в 8 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда.
2	Проектная деятельность и проектная культура	Называть основные этапы разработки учебного и коллективного школьного проекта: выполнять поиск (в Интернете и других источниках информации) возможной темы учебного проекта: осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий; читать и оформлять графическую документацию;
Раздел: «Технологии домашнего хозяйства»		
3-4	Экология жилища	Понятие об экологии жилища. Система безопасности жилища. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения жилища. Правила их эксплуатации. Уход за различными видами половых покрытий в жилище. Выбор современных бытовых средств для ухода за одеждой и обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.
5-6	Бытовые электроприборы	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия холодильника, стиральной машины-автомата, электрического фена и других электроприборов.. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.

		Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.
7-8	Бюджет семьи.	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»		
9-10	Индустрия питания	Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии индустрии питания
11-14	Блюда национальной кухни	Национальная кухня России, Украины, Кавказа на примере первых блюд. Классификация супов. Особенности их приготовления. Технология приготовления бульона.
15-16	Заготовка продуктов	Консервирование, микроорганизмы, ферменты. Общие сведения о процессах, происходящих при солении, квашении овощей. Способы предохранения продуктов от порчи. Подготовка тары для консервов. Определение количества сахара для приготовления сиропов различной консистенции. Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
Раздел Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		
17	Текстильное материаловедение	Составлять коллекции тканей из химических волокон. Изучать свойства тканей из химических волокон. Определять сырьевой состав тканей по свойствам. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле
18-19	Ручные швейные работы	Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; заметывание.

		Ручная закрепка.
20	Машиноведение	Приёмы работы на швейной машине. Классификация машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия
21-22	Конструирование швейных изделий	Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки по заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Профессия конструктор-модельер
23-24	Моделирование швейных изделий.	Понятие о моделировании одежды. Моделирование плечевой и поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета
25-30	Технологические операции изготовления швейных изделий	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
31	Творческий проект по разделу "Технологии обработки текстильных материалов"	Знакомиться с примерами творческих проектов. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу "Технологии обработки текстильных материалов". Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
Раздел «Художественные ремёсла»		
32	Рукоделие. Художественные ремесла	Разновидности рукоделий. Художественные ремёсла родного края. Выбор изделия для изготовления с учётом умений и навыков учащихся. Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками..
33-40	Бисероплетение	Бисероплетение как вид декоративно-прикладного искусства. Инструменты и материалы. Подготовка рабочего места. Техника вышивания бисером по свободному контуру, стеклярусом. Объемная вышивка бусами и бисером
41-48	Вязание спицами. Основные приемы вязания	Выполнять основные виды петель при вязании спицами. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
Раздел «Современные и перспективные технологии»		

49-50	Социальные технологии	Виды социальных технологий. Социальных услуги. Реклама, современные профессии в сфере рекламы. Средства распространения рекламы, виды государственных социальных услуг гражданам России, современные социальные структуры. Профессии в рекламном деле. Понятия «интернет-среда», «интернет-технологии».
51-52	Лазерные и нанотехнологии. Биотехнологии и современные медицинские технологии	Лазерные и нанотехнологии. Биотехнологии и современные медицинские технологии. Перспективы развития современных медицинских технологий, применения информационных и телекоммуникационных технологий, лазерных и нанотехнологий, биотехнологий в современных медицинских технологиях, применения и направления развития лазерных технологий, лазерной обработки материалов.
Раздел «Профориентация и профессиональное самоопределение»		
53-54	Сферы производства и разделение труда	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.
55-58	Профессиональное самоопределение	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность. Производительность и оплата труда. Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор учебного заведения, характеристика условий поступления. Возможности построения карьеры.
59-60	Профессия и карьера	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии
61-62	Роль темперамента и мотивы выбора профессии.	Темперамент. Типы темперамента. Характер. Виды и свойства характера Интерес. Виды интересов. Этапы развития интересов. Формула интересов и склонностей. Общая структура способностей. Задатки, виды способностей
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»		
63	Исследовательская и созидательная деятельность	Понятие о творческой проектной деятельности. Индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. 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

64 -67	Работа над проектом	Подбор материалов, инструментов и приспособлений. Уметь: выбрать вид изделия на основе анализа потребностей;
68	Защита творческих проектов	Подготовка к защите творческих проектов

Учебно-методическое обеспечение

(для учителя)

1. Технология: программа: 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана – Граф, 2012.
2. Учебник. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2013г.
3. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5кл: методическое пособие/ Н.В. Сеница. - М.: Вентана – Граф, 2013г.
4. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс: Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева.- М.: Вентана – Граф, 2013г.

(для обучающихся)

1. Учебник. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2013г.
2. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс: Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева.- М.: Вентана – Граф, 2013г.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

[tp://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm](http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm)

Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные аблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".

[tp://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86](http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86)

Модели и уроки вязания крючком.

[tp://www.rukodelie.ru](http://www.rukodelie.ru)

Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах, фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.

[tp://kuking.net/](http://kuking.net/)

Таблица: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении клеточной ткани и важнейших обменных процессах организма.

[tp://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml](http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml)

Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, палантины и современный русский костюм.

[tp://pembrok.narod.ru/sharsmain.html](http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html)

Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

[tp://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool](http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool)

Сборники по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

[tp://remesla.ru/](http://remesla.ru/)

Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.

[tp://www.softodrom.ru/win/p857.shtml](http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml)

Школа технологии в школе.

[tp://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html](http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html)

Декоративно-прикладное искусство

Формирование творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".

[tp://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/](http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/)

Интерактивное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

[tp://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html)

Изучение техники филейного вязания. Общие сведения о методе. Технология изготовления – шапки. Методика обучения. Примеры (обучение технике вязания на основе метода проектов). Фотоальбом.

[tp://www.novgorod.fio.ru/projects/Project170/](http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project170/)

Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.

[tp://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/)

Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

[tp://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/)

Информация о том, как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых, и заканчивая сложными. Фотографии готовых моделей.

[tp://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm](http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm)

Материально-техническое оснащение кабинета

1. Оборудованные под мастерскую зоны: кулинарная и швейная.
2. Рабочие места учащихся укомплектованы столами и стульями.
3. В гигиенических целях в кабинете имеется умывальник и емкость для сбора мусора.
4. Учебники, приобретенные на класс, которые выдаются для работы на занятиях.
5. Компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в интернет в кабинете отсутствует, но имеется доступ к компьютерам, находящимся в кабинете информатики.
6. Таблицы и плакаты по ТБ и разделам программы, а так же оборудование для практических работ.
7. Оборудование: 6 электрических швейных машин, 1 утюг, 1 электроплита, 1 холодильник, чайник.
8. Инструменты: иглы (ручные и машинные), ножницы, линейки закройщика, сантиметровые ленты.
9. Посуда для работы при изучении раздела «Кулинария»: Кастрюля, сковорода, тарелки, столовые приборы, чайный сервиз.
10. Аптечка
11. Манекен – 1 штука
12. Стол рабочий универсальный
13. Набор шаблонов швейных изделий в м. 1:4 для моделирования
14. Секционные шкафы для хранения инструментов, приборов, деталей