

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

«РАССМОТРЕНО»  
Руководитель ШМО  
\_\_\_\_\_/М.П.Щепина/  
Протокол № 1  
« 27» августа 2018

«СОГЛАСОВАНО»  
Заместитель директора по  
УВР МБОУ «ЕСОШ»  
\_\_\_\_\_/ Т.А.Козлова/  
« 28» августа 2018

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МБОУ «ЕСОШ»  
\_\_\_\_\_/Т.А.Балтина/  
Приказ № 115  
«30» августа 2018

# Рабочая программа

**ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**для 6 – 8 классов (девочки)**

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

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) для обучающихся 6-8 классов общеобразовательной школы 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;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от от 28 января 2021 года N 2 г. Москва "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Санитарноэпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 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»**

Данная программа «Технология» строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

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

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

## **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***

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

*познакомиться:*

- 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;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

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

- для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

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

### **Используемые технологии, методы, формы работы.**

На уроке используются групповые, индивидуальные формы работы.

Наиболее общими элементами различных уроков в технологии являются:

- тесты;
- практические работы;
- творческие проектные работы;
- комбинированный урок
- Теоретическая часть.

### **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

### **Планируемые личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология».**

УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета. Изучение технологии в школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами являются:**

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома».
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда.
4. Осознание необходимости общественно полезного труда.
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам

**Метапредметными результатами являются:**

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности.
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.
6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметными результатами являются:**

**В познавательной сфере:**

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.
2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла».

**В трудовой сфере:**

1. Планирование технологического процесса.

2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.
3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.
4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;

*В мотивационной сфере:*

1. Оценивание своей способности и готовности к труду.
2. Осознание ответственности за качество результатов труда.
3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.
4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

*В эстетической сфере:*

1. моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
2. разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
3. эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований научной организации труда;
4. изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

*В коммуникативной сфере:*

1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта.
2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда.
3. Умение разработать варианты рекламных образцов;

*В физиолого-психологической сфере:*

1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.
2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.
3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.
4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

### **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.

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

- Создание интерьера с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.
- Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне
- правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

#### ***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.

Получит возможность научиться:

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

### **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 работ,
- швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий,

Получит возможность научиться:

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. Выпускник получит возможность научиться:
- Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- Основные операции при ручных работах: временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание

### **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.

Получит возможность научиться:

- Вывязывание полотна крючком : столбиком, с накидом.
- Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья
- Вязания спицами разными способами: изнаночная, лицевая.
- Вышивание. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

### **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.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## **Раздел «Технологии творческой деятельности»**

### Обучающиеся научатся:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите
- Выпускник получит возможность научиться:
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

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

## **Содержание тем учебного курса**

### **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, aeropоника. 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. Обметывание 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 обметывание 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 булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

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

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

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

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки 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, люминес-

центные, 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. Рецептатура 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. Рецептатура, 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.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **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. Вымётывание 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 кухни. 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 профессиями 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 оценивания обучающихся**

В программе запланированы практические работы. Контроль выполнения рассматриваемой программы осуществляется по следующим параметрам качества:

- степень самостоятельности учащихся при выполнении трудовых заданий;
- характер деятельности (репродуктивная или творческая);
- качество выполняемых работ и готового продукта.

При оценке выполнения задания руководствуюсь следующими критериями:

### **Нормы оценки практической работы**

#### ***Организация труда***

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

#### ***Приемы труда***

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

### ***Качество изделий (работы)***

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

### ***Норма времени (выработки)***

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

Критерии оценивания письменных проверочных работ проводится по пятибалльной системе:

За каждый правильный ответ – 1 балл

За все выполненные задания – «5»;

80 –90% выполненных заданий –«4»

70 % и выше выполненных заданий – «3»

Менее 70% выполненных заданий – «2»

### Тематическое планирование 6 класс

№ уро ка	Тема урока	Основные виды учебной деятельности обучающихся
<b>Раздел Вводное занятие</b>		
1.	Инструктаж по ТБ. Вводный урок	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета “Технология” в 6 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда
<b>Раздел I: Технология ведения дома</b>		
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”
<b>Раздел «Кулинария» (16 ч)</b>		
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	<p>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</p>
9.	Блюда из круп и макаронных изделий	<p>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</p>
10. 11.	Заправочные супы	<p>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</p>
12.-14	Изделия из жидкого теста и сладкие блюда	<p>Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий</p> <p>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</p>
15-16	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	<p>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</p>
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 выкройки 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. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять 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	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.

	проведение примерки	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. Владеть 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
<b>Раздел III^ Художественные ремёсла</b>		
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

<b>Раздел VI: Творческие проектные работы</b>		
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

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Основные виды учебной деятельности обучающихся</b>
Вводное занятие		
1	Инструктаж по ТБ. Вводный урок	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета “Технология” в 7 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда.
<b>Раздел I: Технология ведения дома</b>		
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”	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”
<b>Раздел «Кулинария» (12ч)</b>		
7	Санитария и	Предметные – освоение новых знаний о физиологии питания,

	гигиена на кухне	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, а 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”
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>		
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	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита творческого проекта.

	материалов”.	
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)</b>		
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
44-45	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
46-53	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
54-61	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
62	Творческий проект по разделу “Художественные ремесла”. Защита творческого проекта	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита проекта.
64- 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 8 класс

№ ур о ка	Тема урока	Основные виды учебной деятельности обучающихся
<b>Раздел: Введение в технологию</b>		
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;
<b>Раздел: «Технологии домашнего хозяйства»</b>		
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
<b>Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»</b>		
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	Национальная кухня России, Украины, Кавказа на примере первых блюд. Классификация супов. Особенности их

	кухни	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.
<b>Раздел Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>		
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. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
31	Творческий проект по разделу	Знакомиться с примерами творческих проектов. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы

	”Технологии обработки текстильных материалов»	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
<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>		
32	Рукоделие. Художественные ремесла	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..
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
<b>Раздел «Современные и перспективные технологии»</b>		
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.
<b>Раздел «Профориентация и профессиональное самоопределение»</b>		
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 сфер индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность. Производительность и оплата труда. Профессиональные качества личности. Профессиональный о

		кадров. Диагностика и самодиагностика профессионал пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уро 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
		<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>
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: выбирать 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

[http://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)".

<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>

Модели и уроки вязания крючком.

<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 и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.

<http://kuking.net/>

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

[http://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, палантилы и современный русский костюм.

<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.

<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>

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

<http://remesla.ru/>

Сборники по вязанию, рукоделию и кулинарии с рисунками.

<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml>

Сборники технологий в школе.

<http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html>

Декоративно-прикладное искусство

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

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

Иллюстрационное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, выкройки, выкройки.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>

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

<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project170/>

Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.

[http://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.

[http://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.

<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