Приложение к ООП ООО (ФГОС ООО)
МБОУ «Кутанская ООШ»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Кутанская основная общеобразовательная школа»

Рабочие программы учебных предметов и курсов, предусмотренных основной образовательной программой основного общего образования (ФГОСООО)

Предметная область «Технология»

№п/п	*Название рабочей программы*
1.	*Рабочая программа учебного предмета ТЕХНОЛОГИЯ для 5-8 классов*

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кутанская основная общеобразовательная школа»

Утверждена приказом директора
МБОУ «Кутанская ООШ»
от 31 августа 2020г. № 48/7

Рабочая программа учебного предмета

ТЕХНОЛОГИЯ

для 5-8 классов

срок реализации программы: 4 года

Составитель:
Балтакова Парасковья Николаевна,
учитель технологии,
первая квалификационная категория.

д. Кутанка, 2020г

Рабочая программа разработана на основе требований к планируемым результатам освоения основной образовательной программы МБОУ «Кутанская ООШ», реализующей ФГОС на уровне основного общего образования.
Рабочая программа включает в себя планируемые результаты обучения, содержание, тематическое планирование. Как приложение 1к программе включены оценочные материалы.

№	Классы	5	6	7	8
1	Количество учебных недель	34	34	34	34
2	Количество часов в неделю	2	2	2	1
3	Количество часов в год	68	68	68	34

Уровень подготовки учащихся: базовый

Место предмета в учебном плане: обязательная часть

Предметная область: технология.

Учебники:

1.Технология. Технология ведения дома: 5класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2012.

2.Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.-2-е изд., испр. – М.: Вентана – Граф, 2017.

3.Технология. Технология ведения дома: 7класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2015.

4.Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. -2–е изд.,перераб./Б.А.Гончаров, Е.В. Елисеева, А.А.Электов идр./под ред. В.Д. Симоненко.-2–е изд.,перераб.,–М. Вентана–Граф, 2013.

Технология ведения дома.
5 -7 классы

Врезультатеизучениякурсатехнологииучащийсяприполучениииосновногообщего образования **научится:**

- проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- выражать желание учиться и трудиться в производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- овладеть установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- оценивать умственные и физические способности для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
- вести рационально домашнее хозяйство;
- проявлять технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности.
- планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;
- комбинировать известные алгоритмы технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

- проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий;
- приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- выявлять потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласовывать и координировать совместную познавательно - трудовую деятельность с другими ее участниками;
- объективное оценивать вклад своей познавательно – трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностировать результаты познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

Учащийся получит возможность научиться:

<u>В познавательной сфере:</u>

- *рационально использовать учебную и дополнительную технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;*
- *оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;*
- *ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;*
- *распознавать виды, назначения материалов, инструменты и оборудования, применяемые в технологических процессах;*
- *владеть кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;*
- *применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.*

<u>В трудовой сфере:</u>

- *планировать технологический процесс и процесс труда;*
- *подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии;*
- *подбирать инструменты и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;*
- *проектировать последовательность операций и составлять операционную карту работ;*
- *выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;*
- *соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;*
- *подбирать и применять инструменты, приборы и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;*
- *контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.*

<u>В мотивационной сфере:</u>

- *оценивать свои способности и готовность к труду в конкретной предметной деятельности;*
- *согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;*
- *осознавать ответственность за качество результатов труда;*
- *стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.*

В эстетической сфере:

- *моделировать художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;*
- *эстетически и рационально оснащать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;*
- *рационально выбирать рабочий костюм и опрятно содержать рабочую одежду.*

В коммуникативной сфере:

- *формировать рабочую группу для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;*
- *оформлять технологическую документацию с учетом требований действующих нормативов и стандартов;*
- *публично презентовать и защищать проект изделия, продукт труда или услуги.*

В физиолого-психологической сфере:

- *развивать моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами;*
- *достигать необходимую точность при выполнении различных технологических операций;*
- *сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности.*

8 класс

Учащийся ознакомится:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- с экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

Учащийся получит возможность научиться:

- *основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды, навыкам созидательной, преобразующей, творческой деятельности;*
- *навыкам чтения и составления технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда;*

- *навыкам подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учетом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;*
- *навыкам организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;*
- *умению разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;*
- *умению соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.*

На изучение предмета "Технология" в 5-7 классах отводится 204 часа, по 2 ч в неделю, в 8-ом классе отводится 34 учебных часа, по 1 часу в неделю.

Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»
Тема 1.Исследовательская и созидательная деятельность
Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.
Темы лабораторно-практических работ:
- Планирование кухни - столовой.
- Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
- Изготовление фартука для уроков кулинарии.
- Приготовление воскресного завтрака для всей семьи

Раздел «Оформление интерьера»
Тема 1. Интерьер кухни, столовой
Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили.
Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.
Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.
Тема лабораторно-практической работы
- Планировка кухни.
- Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»
Тема 1. Свойства текстильных материалов.
Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.
Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.
Темы лабораторно – практических работ.
- Изучение свойств нитей основы и утка.
- Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.
- Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема 2. Элементы машиноведения.
Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая

швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

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

Темы лабораторно – практических работ:

- Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.
- Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.
- Технология выполнения машинных швов, их условное графическое обозначения.

Тема 3. Конструирование швейных изделий.

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

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

Тема 4. Моделирование швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие.

Темы лабораторно-практических работ:

- Моделирование изделия.
- Расчет количества ткани на изделие.
- Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка карманов, поясов, бретелей; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручными и машинными способами; сборка изделия; стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия; приемы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

Темы лабораторно-практических работ:

- Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.
- Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.
- Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

- Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- Влажно-тепловая обработка изделия.
- Определение качества готового изделия.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2. Лоскутное шитье.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Темы лабораторно-практических работ:

- Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
- Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема3. Вышивание.

Краткие исторические сведения о вышивании. Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка к работе. Технология выполнения простейших вышивальных швов: «вперед иголку»; «назад иголку»; стебельчатый шов; тамбурный шов; шов козлик; петельный шов. Способы закрепления рабочей нити.

Темы лабораторно-практических работ:

- Выполнение разных видов вышивальных швов.
- Вышивание изделий: салфетки, фартук, прихватки.

Раздел «Кулинария»

Тема 1.Санитария и гигиена

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

- Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Тема 2. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

Темы лабораторно-практических работ:

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

Тема 3. Блюда из яиц

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

Темы лабораторно-практических работ:

- Приготовление блюда из яиц.

Тема 4. Бутерброды и горячие напитки.

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

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

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

- Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
- Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

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

Темы практических работ:

- Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.
- Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 6. Блюда из овощей

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

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

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

- Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
- Приготовление салата из сырых овощей.
- Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
- Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 7. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.
Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.
Приглашения и поздравительные открытки.
Темы лабораторно-практических работ:
- Оформление стола к завтраку.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (1час)
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность
Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.
Темы лабораторно-практических работ:
- «Растение в интерьере жилого дома»
- «Приготовление воскресного обеда»
- «Наряд для семейного обеда»
- «Вяжем аксессуары крючком и спицами»

Раздел «Оформление интерьера» (7часа)
Тема 1. Интерьер жилого дома
Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.
Темы лабораторно-практических работ
- Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.
- Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере
Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник
Тема лабораторно-практической работы
- Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Раздел « Кулинария» (12часов)
Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря
Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд
Темы лабораторно-практических работ
- Определение свежести рыбы.
- Приготовление блюда из рыбы.
- Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса
Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности

мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ

- Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы

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

Тема лабораторно-практической работы

- Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы

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

Тема лабораторно-практической работы

- Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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

Темы лабораторно-практических работ

- Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30часов)

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Тема лабораторно-практической работы

- Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

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

Тема лабораторно-практической работы

- Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Тема лабораторно-практической работы

- Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

Тема 4. Раскрой плечевой одежды

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

Темы лабораторно-практических работ

- Раскрой швейного изделия.
- Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Тема 5. Швейная машина

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

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

Темы лабораторно-практических работ

- Устранение дефектов машинной строчки.
- Применение приспособлений к швейной машине.
- Изготовление образцов машинных швов.

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Темы лабораторно-практических работ

- Примерка изделия.
- Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.
- Обработка горловины и застежки проектного изделия.
- Обработка боковых срезов и отрезного изделия.
- Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (18 часов)

Тема 1. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. 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.

Тема лабораторно-практической работы

- Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема лабораторно-практической работы

- Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель

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.

Тема лабораторно-практической работы

- Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Тема 4. Вязание цветных узоров.

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.
Тема лабораторно-практической работы
- Разработка схемы жаккардового узора.

7 класс

Раздел: «Интерьер жилого дома» (8 часов)
Освещение жилого дома.
Понятие коллекции, коллекционирования. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.
Гигиена жилища. Значение и виды уборок помещения. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современные технологии и технологические средства для создания микроклимата.
Творческий проект «Умный дом». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.
Практические работы
- Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».
- Творческий проект «Умный дом».
- Возможности элементов комплексной системы управления «Умный дом» для нашего дома. Защита проекта.

Кулинария (14 часов)
Блюда из молока и кисломолочных продуктов
Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты, кисломолочные продукты, их пищевая ценность, химический состав и значение для организма человека. Ассортимент молочных и кисломолочных продуктов. Способы определения качества молока и молочных продуктов. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.
Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.
Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.
Практические работы
- Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Лабораторные работы
- Определение качества молока и молочных продуктов.
- Определение качества мёда.

Мучные изделия. Изделия из теста
Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Подача блинов к столу. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.
Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.
Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоёного теста, способы определения готовности.
Рецептура и технология приготовления изделий из песочного теста. Влияние качества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы

- Приготовление изделий из жидкого теста.
- Приготовление изделий из пресного слоёного теста.
- Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки

Сладости и технология их приготовления: цукаты, конфеты «Шоколадные трюфели», сладкая колбаска, безе (меренги). Десерты и технология их приготовления. Напитки и технология их приготовления.

Практические работы

- Приготовление сладких блюд и напитков.

Лабораторные работы

- Определение качества мёда.

Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к празднику. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Стол «фуршет». Правила приглашения гостей. Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы

- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Разработка приглашения.

Творческий проект

Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

- Творческий проект «Праздничный сладкий стол». Меню и сервировка праздничного стола. Защита проекта.

Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)

Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон животного происхождения, их виды. Технология производства шерстяных тканей, шёлка. Определение вида тканей по сырьевому составу. Смесовые ткани.

Лабораторные работы

- Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование и моделирование швейных изделий

Конструирование поясной одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Применение складок в швейных изделиях. Технология обработки вытачек. Обработка поясов, притачивание потайной застёжки-молнии, окантовка бейкой.

Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа прямой юбки. Моделирование поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Выбор модели изделия из журнала мод с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчёт количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Дублирование детали пояса.

Практические работы

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою. Раскрой проектного изделия.

Швейные ручные работы

Терминология ручных работ. Подшивание. Прямые стежки. Косые стежки. Крестообразные стежки.

Практическая работа

- Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ

Терминология машинных работ. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Лапка для потайного подшивания. Лапка для притачивания потайной застёжки-молнии. Лапка окантовочная.

Практическая работа

- Изготовление образцов машинных швов.

Технология изготовления швейных изделий

Подшивание потайным швом. Притачивание потайной застёжки-молнии. Окантовывание среза бейкой. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Технология обработки односторонней складки. Технология обработки встречной складки. Получение заутюженной складки. Обработка бантовой складки.

Сборка изделия. Замётывание вытачек. Смётывание боковых срезов. Замётывание подгибки низа. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Технология обработки юбки после примерки. Технология обработки вытачки. Технология обработки боковых срезов. Технология обработки пояса. Прорезная петля. Пришивание пуговицы. Нижний срез. Нижний срез. Чистка изделия. Окончательная влажно-тепловая обработка.

Практические работы

- Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Примерка изделия. Обработка юбки после примерки.

Творческий проект «Праздничный наряд»

Творческий проект «Праздничный наряд». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

- Творческий проект «Праздничный наряд». Изготовление изделия и проверка его качества. Защита проекта.

Художественные ремесла (18 часов)

Ручная роспись тканей

Ручная роспись тканей. Техника батика. Подготовка ткани к росписи. Горячий батик. Холодный батик. Роспись по сырой ткани. Узелковый батик. Свободная роспись.

Практические работы

- Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивка

Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка к вышивке. Виды ручных стежков: прямые, петлеобразные, петельные, крестообразные.

Вышивание счётными швами. Материалы и оборудование для счётной вышивки. Подготовка к вышивке. Вышивание швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом.

Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь. Белая гладь. Владимирская гладь. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.

Вышивание лентами. Закрепление ленты в игле. Плоский узел. Прямой стежок. Прямой стежок с завитком. Изогнутый прямой стежок. Ленточный стежок. Ленточный стежок-бант. Шов «шнурок». Шов «сетка». Петля с прикрепом. Полупетля с прикрепом. Французский узелок. Шов рококо. Роза «паутинка». Цветок из ленты в сборку. Кручёная роза. Стирка готовой работы. Оформление готовой работы.

Практические работы

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

Творческий проект «Подарок своими руками»

Творческий проект «Подарок своими руками». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

- Творческий проект «Подарок своими руками». Изготовление изделия. Защита проекта.

8 класс

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечивает:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и эстетических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Раздел «Семейная экономика»

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.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. 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.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

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. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.
Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде) .Изучение конструкции водопроводных смесителей.
Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. 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. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.
Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.
Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.
Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.
Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.
Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.
Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.
Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.
Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.
Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.
Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.
Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.
Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.
Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.
Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.
Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.
Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.
Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

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.
Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.
Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.
Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.
Здоровье и выбор профессии.
Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.
Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

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.

Тематическое планирование

5 класс

№	Тема урока	Количество часов
«Технология ведения дома» (68 ч)		
Проектная деятельность (1 ч)		
1	Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома.	1
Оформление интерьера (5 ч)		
2	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни.	1
3,4	Творческий проект «Кухня моей мечты».	2
5,6	Защита проекта «Кухня моей мечты».	2
Кулинария (16 ч)		
7	Санитария и гигиена на кухне.	1
8	Здоровое питание.	1
9,10	Бутерброды. Горячие напитки.	2
11,12	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.	2
13,14	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» Расчет количества продуктов для приготовления блюд из круп, макаронных изделий. Расчет количества жидкости и соли, необходимого для приготовления каш различной консистенции.	2
15	Блюда из сырых овощей и фруктов.	1
16	Блюда из вареных овощей.	1
17,18	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» Просмотр видеоурока	2
19	Блюда из яиц.	1
20	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье» (просмотр презентации). Составление, разработка творческого проекта.	1
21,22	Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи». Защита проекта	2
Создание изделий из текстильных материалов(28ч)		
23,24	Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»	2
25,26	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне»	2
27,28	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	2
29,30	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» Просмотр презентаций.	2
31,32	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» Просмотр презентаций.	2
33,34	Швейные ручные работы.	2
35,36	Подготовка швейной машины к работе.	2
37,38	Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» Просмотр презентаций.	2
39,40	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани.	2

41,42	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	2
43,44	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» Просмотр презентаций.	2
45,46	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» Просмотр презентаций	2
47,48	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта. Просмотр презентаций.	2
49,50	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	2
Художественные ремесла (18ч)		
51,52	Декоративно-прикладное искусство для кухни.	2
53	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1
54	Орнамент. Символика в орнаменте.	1
55,56	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	2
57,58	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»	2
59,60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	2
61,62, 63,64	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» (просмотр видеоурока)	4
65,66	Подготовка проекта к защите	2
67,68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок.	2

6 класс

№	Тема урока	Количество часов
«Технологии ведения дома» (68ч)		
	Оформление интерьера (8 ч)	
1,2	Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома.	2
3,4	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома».	2
5,6	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».	2
7,8	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома».	2
Кулинария(12ч)		
9,10	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы.	2
11,12	Практическая работа «Приготовления блюда из рыбы» (просмотр презентации). Составление технологической карты приготовления блюда из рыбы.	2
13,14	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса.	2
15,16	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса» (просмотр презентации). Составление технологической карты приготовления блюда из мяса. Рецепты бурятской кухни.	2
17	Супы. Технология приготовления первых блюд.	1
18	Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» (просмотр презентации). Составление, разработка творческого проекта.	1
19,20	Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда». Защита проекта.	2

Создание изделий из текстильных материалов(30ч)		
21	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон». Просмотр презентаций.	1
22	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда».	1
23,24	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия». Просмотр презентаций.	2
25,26	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)». Просмотр презентаций.	2
27,28	Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)». Просмотр презентаций.	2
29,30	Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою». Просмотр презентаций.	2
31,32	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия». Просмотр презентаций.	2
33,34	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Просмотр презентаций.	2
35,36	Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)». Просмотр презентаций.	2
37,38	Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия». Просмотр презентаций.	2
39,40	Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов». Просмотр презентаций.	2
41,42	Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия». Просмотр презентаций.	2
43,44	Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов». Просмотр презентаций.	2
45,46	Обработка нижнего среза швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия». Просмотр презентаций.	2
47,48	Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда». Просмотр презентаций. Составление, разработка творческого проекта.	2
49,50	Защита проекта «Наряд для семейного обеда».	2
Художественные ремесла (18ч)		
51,52	Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2
53,54	Основные виды петель при вязании крючком.	2
55,56	Вязание по кругу.	2
57,58	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2
59,60	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2
61,62	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2

63,64	Подготовка проекта к защите.	2
65,66	Подготовка проекта к защите.	2
67,68	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Итоговый урок.	2

7 класс

№	Тема урока	Количество часов
«Технологии ведения дома» (68ч)		
Интерьер жилого дома (8ч)		
1,2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2
3,4	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.	2
5,6	Творческий проект «Умный дом».Обоснование проекта.	2
7,8	Защита проекта «Умный дом».	2
Кулинария (14 часов)		
9,10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	2
11,12	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога» (просмотр презентации). Составление технологической карты приготовления блюда из жидкого теста.	2
13,14	Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста.	2
15,16	Практическая работа «Приготовление изделий из слоеного и песочного теста». (просмотр презентации). Составление технологической карты приготовления блюда из слоеного и песочного теста.	2
17,18	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков» (просмотр презентации). Составление меню.	2
19,20	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Разработка меню.	2
21,22	Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол».	2
Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)		
23,24	Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». Просмотр презентаций.	2
25,26	Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия». Просмотр презентаций.	2
27,28	Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4». Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам» Просмотр презентаций.	2
29,30	Моделирование поясной одежды. Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном». Просмотр презентаций.	2
31,32	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ.	2
33,34	Технология машинных работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов». Техника безопасности при выполнении машинных работ. Просмотр презентаций.	2
35,36	Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта.	2
37,38	Раскрой поясного швейного изделия. Практическая работа «Раскрой поясного швейного изделия». Просмотр презентаций.	2
39,40	Примерка поясного изделия, выявление дефектов. Практическая работа	2

	«Дублирование деталей юбки». Просмотр презентаций.	
41,42	Практическая работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией». Просмотр презентаций.	2
43,44	Практическая работа «Обработка складок, вытачек». Просмотр презентаций.	2
45,46	Практическая работа «Обработка верхнего среза прямым притачным поясом».Практическая работа «Обработка нижнего среза юбки». Просмотр презентаций.	2
47,48	Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите. Просмотр презентаций.	2
49,50	Просмотр презентаций. Составление, разработка творческого проекта. Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия.	2
Художественные ремесла (18 часов)		
51,52	Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика.	2
53,54	Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».	2
55,56	Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. Практическая работа «Выполнение образцов швов».	2
57,58	Виды счетных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест».	2
59,60	Виды гладьевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью».	2
61,62	Вышивка лентами. Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами».	2
63,64	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта.	2
65,66	Разработка технологической карты. Выполнение проекта.	2
67,68	Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите. Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов.	2

8 класс

№	Тема урока	Количество часов
Введение. Творческий проект (1 час)		
1	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1
	Семейная экономика (4 часа)	
2	Бюджет семьи.	1
3	Технология совершения покупок. Входной контроль.	1
4	Технология ведения бизнеса.	1
5	Практическая работа №1 «Бизнес-идея».	1
Технологии домашнего хозяйства (6 часов)		
6	Инженерные коммуникации в доме.	1
7	Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт.	1
8	Практическая работа №2 «Проведение диагностики и ремонт смывного бачка». (просмотр с презентацией).	1
9	Современные тенденции развития бытовой техники.	1
10	Современные ручные электроинструменты.	1
11	Практическая работа №3 «Изучение аккумуляторного шуруповерта».	1
	Электротехника (16 часов)	
12	Электрический ток и его использование.	1
13	Принципиальные и монтажные электрические схемы.	1

14	Потребители и источники электроэнергии.	1
15	Электроизмерительные приборы.	1
15	Практическая работа №4 «Изучение домашнего электросчетчика в работе».	1
17	Правила безопасности при электротехнических работах на уроках технологии.	1
18	Практическая работа №5 «Сборка электрической цепи с элементами управления и защиты. Проверка на отсутствие обрыва токопроводящих жил».	1
19	Практическая работа №6 «Сборка разветвленной электрической цепи».	1
20	Электрические провода.	1
21	Монтаж электрической цепи.	1
22	Электромагниты и их применение.	1
23	Электроосветительные приборы.	1
24	Бытовые электронагревательные приборы.	1
25	Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами.	1
26	Двигатели постоянного тока.	1
27	Электроэнергетика будущего. Пример творческого проекта «Разработка плаката по электробезопасности».	1
Что изучает радиоэлектроника (3 часа)		
28	Электромагнитные волны и передача информации.	1
29	Практическая работа №7 «Изготовление и проверка работы самодельной наружной антенны для радиоприемника».	1
30	Цифровые приборы.	1
Профессиональное самоопределение (4 часа)		
31	Сферы производства и разделения труда.	1
32	Технология профессионального выбора. Профессиограмма и психограмма профессии.	1
33	Лабораторно-практическая работа №8 «Выбор профессии».	1
34	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	1