

Рассмотрена на заседании
ШМО учителей ✓1
МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа № 30»
Руководитель МО Кожина О.А.
Протокол МО от

« 30 » 08 2019 г. № 1

Содержание и структура
Программы соответствует
ФГОС(ФК ГОС)
Зам.директора по УВР
МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа № 30»
Петрова И.В. И.В.
« 30 » 08 2019 г.

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа №
30»
Нагулина О.С. О.С.
Приказ № 146
от « 30 » 08 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА «Технология»

Экспертиза: внутренняя

Рабочая программа соответствует требованиям ФГОС
уровня основного общего образования

по программе основного общего образования О. А. Кожиной и В. М. Казакевича, Г. А.
Молевой. «Технология» 5-8 классы

к УМК О. А. Кожиной 5- 8классы

Класс: 5-8 класс

Автор (ы) – разработчик (и) Коршунова Татьяна Леонидовна
(Фамилия, имя, отчество)

г. Ангарск, 2019г

Рабочая программа разработана на основе требований к планируемым результатам основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 30», реализующей ФГОС ООО.

Предметными результатами учебного предмета «Технология»

- **Выпускник научится:** называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

- **Выпускник получит возможность научиться:**
- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Содержание учебного предмета «технология»

5 класс

Раздел 1. Кулинария (20 ч) Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

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.

Практические работы

- Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
- Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (4 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы

- Выполнение эскиза интерьера кухни.
- Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

- Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
- Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размолва зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

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

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

- Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

- Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные. Яичница-глазунья. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
- Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

- Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
- Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
- Приготовление одного блюда из вареных овощей. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
- Выполнение эскизов оформления салатов для раз личной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

- Салат из зеленого лука и редиса с яйцом. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем. Салат из редьки с огурцами и сметаной.

- Салат из отварной свеклы с изюмом. Винегрет зимний постный. Картофель отварной с маслом и зеленью. Картофель, сваренный в молоке.
- Картофель, сваренный на пару. Тыква, запеченная в духовом шкафу. Кукуруза в початках отварная.

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

- Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.
- Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

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

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (8 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

- Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
- Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчато-бумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

- Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

- Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

- Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

- Снятие мерок и запись результатов измерений.
- Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
- Моделирование фартука выбранного фасона.

• Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

- Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и то чек на деталях кроя.

- Обработка деталей кроя. Соединение деталей изделия машинными швами.
- Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческие проекты (10 ч)

6 класс

Кулинария (16 час).

Физиология питания (2 час).

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспрессметоды определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Технология приготовления пищи (10 час).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов 4 часа

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Технология приготовления молочных супов и каш. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Технология приготовления простокваши, кефира, творога в домашних условиях

Практические работы

Приготовление молочного супа или молочной каши

Приготовление блюда из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 4 часа

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Практические работы

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Первичная обработка чешуйчатой рыбы.

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2 часа

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление по одному блюду из крупы и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях 2 часа

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (2 час).

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Технология квашения капусты. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Особенности засолки огурцов и томатов разной степени зрелости.

Практические работы

Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты «Провансаль»

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (10 час). Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов

Практические работы

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани

Основные теоретические сведения

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани

Практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетения

Элементы машиноведения (4час)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Замена иглы в швейной машине.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегающего. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегающего. Выбор числа клиньев клинковой юбки или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

изготовления поясных швейных изделий (14ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

- Раскладка выкройки и раскрой ткани.
- Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
- Обработка деталей кроя.
- Скалывание и сметывание деталей кроя.
- Проведение примерки, исправление дефектов.

- Стачивание деталей изделия.
- Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Технологии ведения дома (2 час).

Уход за одеждой и обувью (2 час)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома.

Практические работы

- Выполнение ремонта накладной заплатой.
- Удаление пятен с одежды.
- Штопка с применением швейной машины.

Электротехнические работы (2 час).

Электромонтажные работы

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, роз

Творческие, проектные работы (12 час).

Примерные темы.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

7 класс

Кулинария (16час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.* Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (10 час).

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

Вязание крючком

Основные 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.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков

Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме. Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия (12 час).

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища (4 час).

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Электротехнические работы (2 час).

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

Электроприводы (2 час).

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

Творческие, проектные работы (10 час).

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

8 класс

Раздел 1. Кулинария (7 ч)

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

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.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (2 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2 ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

СЕРВИРОВКА СТОЛА (1 ч)

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Изготовление приглашений.

ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (1 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)

СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (3 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ (4 ч)

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ (7 ч)

Обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.

5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: блузка, жакет, платье.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
3. Изготовление изделия в технике валяния.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка,
РУКОДЕЛИЕ (5 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (2 ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (2ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (1 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Творческие проекты (3 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Тематическое планирование учебного предмета «технология»

5 класс

№ п/п	Раздел/Тема урока	Количество часов	Дата
Кулинария 20ч			
1/1	Физиология питания	1	1 неделя
1/1	Составление меню на завтрак	1	1 неделя
1/2	Санитария и гигиена	1	2 неделя
1/2	Упражнения на оказание первой помощи	1	2 неделя
1/3	Бутерброды	1	3 неделя
1/4	Горячие напитки	1	3 неделя
1/5	Блюда из яиц	1	4 неделя
1/5	Практика: «Яйца «Сюрприз»	1	4 неделя
1/6	Блюда из сырых овощей	1	5 неделя
1/6	Практика: салат	1	5 неделя
1/7	Блюда из вареных овощей	1	6 неделя
1/7	Практика: винегрет	1	6 неделя
1/8	Заготовка продуктов	1	7 неделя
1/8	Упражнение на нарезку зелени	1	7 неделя
1/9	Сервировка стола	1	8 неделя
1/10	Тестирование по теме	1	8 неделя
1/11	Интерьер кухни, столовой	1	9 неделя
1/11	Выполнение эскиза интерьера кухни.	1	9 неделя
1/11	Интерьер кухни, столовой	1	10 неделя
1/12	Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др	1	10 неделя
Элементы материаловедения (4 ч)			
2/1	Текстильные волокна	1	11 неделя
2/1	Текстильные волокна	1	11 неделя
2/3	Лабораторная работа по определению лицевой и изнаночной сторон ткани.	1	12 неделя
2/3	Лабораторная работа по определению лицевой и изнаночной сторон ткани.	1	12 неделя
Элементы машиноведения (6 ч)			
3/1	Элементы машиноведения	1	13 неделя
3/1	Знакомство с устройством швейной машины	1	13 неделя
3/1	Элементы машиноведения	1	14 неделя

3/2	Упражнение в выполнении машинных строчек	1	14 неделя
3/2	Изготовление образцов швов.	1	15 неделя
3/2	Изготовление образцов швов.	1	15 неделя
Ручные работы (2 ч)			
4/1	Ручные работы.	1	16 неделя
4/1	Виды стежков и их применение	1	16 неделя
Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)			
5/1	Рабочая одежда, требований к ней	1	17 неделя
5/2	Определение размерных признаков.	1	17 неделя
5/3	Построение чертежа основы фартука 1:4	1	18 неделя
5/3	Построение чертежа основы фартука 1:1	1	18 неделя
5/4	Эскизы фартуков	1	19 неделя
5/5	Моделирование фартука	1	19 неделя
Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)			
6/1	Правила подготовки ткани к раскрою	1	20 неделя
6/1	Раскрой ткани	1	20 неделя
6/2	Правила выполнения обтачного шва	1	21 неделя
6/2	Обработка бретелей	1	21 неделя
6/3	Способы соединения бретелей с нагрудником.	1	22 неделя
6/3	Обработка нагрудника	1	22 неделя
6/4	Технология выполнения краевого шва.	1	23 неделя
6/4	Обработка нижней части фартука.	1	23 неделя
6/5	Виды карманов	1	24 неделя
6/5	Обработка карманов	1	24 неделя
6/6	Соединение частей передника.	1	25 неделя
6/7	Выполнение ВТО	1	25 неделя
Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)			
7/1	Традиционные виды рукоделия.	1	26 неделя
7/2	Вышивка крестом.	1	26 неделя
7/3	Вышивание простейшими вышивальными швами.	1	27 неделя
7/4	Практическая работа: вышивание образцов	1	27 неделя
7/4	Практическая работа: вышивание образцов	1	28 неделя
7/4	Практическая работа: вышивание образцов	1	28 неделя
7/5	Узелковый батик	1	29 неделя
7/5	Оформление салфетки узелковым батиком.	1	29 неделя
Творческие проекты			
8/1	Банк данных	1	30 неделя
8/2	Выбор темы. Обоснование темы проекта.	1	30 неделя
8/3	Исследование проблемы. Схема размышлений	1	31 неделя
8/4	Подбор материала	1	31 неделя
8/5	Исторические справки	1	32 неделя
8/6	Изготовление изделия	1	32 неделя
8/6	Изготовление изделия	1	33 неделя
8/6	Изготовление изделия.	1	33 неделя
8/6	Изготовление изделия.	1	34 неделя

8/7	Защита проекта	1	34 неделя
6 класс			
Кулинария (16 ч)			
1/1	Физиология питания	1	1 неделя
1/1	Роль минеральных веществ в жизнедеятельности	1	1 неделя
1/2	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	2 неделя
1/2	Практика: сырники	1	2 неделя
1/2	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	3 неделя
1/2	Практика: молочный суп.	1	3 неделя
1/3	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	1	4 неделя
1/3	Практика: Рыба, жаренная в кляре.	1	4 неделя
1/4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	5 неделя
1/4	Практика: макароны с сыром	1	5 неделя
1/5	Приготовление обеда в походных условиях	1	6 неделя
1/5	Практика: расчет количества, стоимости обеда.	1	6 неделя
1/6	Сервировка стола, этикет	1	7 неделя
1/6	«Сезонный стол»	1	7 неделя
1/17	Заготовка продуктов.	1	8 неделя
1/18	Тестирование по теме.	1	8 неделя
Технология ведения дома (2 ч)			
2/1	Уход за одеждой и обувью	1	9 неделя
2/2	Мелкий ремонт одежды.	1	9 неделя
Элементы материаловедения (2ч)			
3/1	Натуральные волокна животного происхождения.	1	10 неделя
3/2	Лабораторно-практическая работа	1	10 неделя
Элементы машиноведения(4 ч)			
4/1	Устройство и установка машинной иглы.	1	11 неделя
4/1	Практическая работа по установке иглы	1	11 неделя
4/2	Чистка и смазка швейной машины.		12 неделя
4/3	Виды швов		12 неделя
Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)			
5/1	Требование к одежде.	1	13 неделя
5/2	Снятие мерок для построения чертежа юбки.	1	13 неделя
5/3	Построение чертежа клиньевой юбки..	1	14 неделя
5/4	Построение чертежа конической юбки	1	14 неделя
5/5	Эскизы юбок.	1	15 неделя
5/6	Моделирование конической и клиньевой юбок	1	15 неделя
5/6	Моделирование юбки выбранного фасона	1	16 неделя
5/7	Подготовка выкройки юбки	1	16 неделя
Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)			
6/1	Подготовка ткани к раскрою.	1	17 неделя
6/1	Раскрой юбки.	1	17 неделя
6/2	Правила выполнения обработки деталей кроя.	1	18 неделя
6/2	Обработка деталей кроя	1	18 неделя
6/3	Подготовка юбки к первой примерке.	1	19 неделя
6/4	Проведение примерки	1	19 неделя
6/5	Устранение дефектов после примерки	1	20 неделя
6/6	Обработка юбки после примерки.	1	20 неделя

6/7	Способы обработки застёжки.	1	21 неделя
6/7	Обработка застёжки	1	21 неделя
6/8	Обработка верхнего среза юбки	1	22 неделя
6/8	Обработка верхнего среза юбки	1	22 неделя
6/9	Обработка нижнего среза юбки.	1	23 неделя
6/10	Тестирование по теме	1	23 неделя
Рукоделие, художественные ремёсла (10 ч)			
7/1	Рукоделие.	1	24 неделя
7/2	Лоскутное шитьё	1	24 неделя
7/3	Изготовление шаблонов..	1	25 неделя
7/4	Изготовление наволочки к диванной подушке	1	25 неделя
7/4	Изготовление наволочки .	1	26 неделя
7/4	Сборка наволочки.	1	26 неделя
7/5	Свободная роспись по ткани.	1	27 неделя
7/5	Эскизы	1	27 неделя
7/5	Составление композиции.	1	28неделя
7/6	Изготовление панно в технике свободной рос- писи.	1	28 неделя
Электротехнические работы 2			
8/1	Электромонтажные работы .	1	29 неделя
8/2	Источники тока и потребители	1	29 неделя
Творческие, проектные работы (10 ч)			
9/1	Банк данных	1	30 неделя
9/2	Выбор темы. Обоснование темы проекта.	1	30 неделя
9/3	Исследование проблемы. Схема размышлений	1	31 неделя
9/4	Подбор материала	1	31 неделя
9/5	Исторические справки	1	32 неделя
9/6	Изготовление изделия	1	32 неделя
9/6	Изготовление изделия	1	33 неделя
9/6	Изготовление изделия.	1	33 неделя
9/6	Изготовление изделия.	1	34 неделя
9/7	Защита проекта	1	34 неделя
7 класс			
Кулинария (16 час).			
1/1	Физиология питания.	1	1 неделя
1/1	Понятие о пищевых отравлениях	1	1 неделя
1/2	Изделия из теста.	1	2 неделя
1/2	Практика: печенье	1	2 неделя
1/2	Изделия из теста.	1	3 неделя
1/2	Практика: выпечка хвороста	1	3 неделя
1/2	Изделия из теста.	1	4 неделя
1/2	Практика: приготовление вареников	1	4 неделя
1/2	Изделия из теста.	1	5 неделя
1/2	Практика: украшение торта	1	5 неделя
1/3	Сладкие блюда и десерт.	1	6 неделя
1/3	Практика: фруктовый салат	1	6 неделя
1/3	Сладкие блюда и десерт.	1	7 неделя
1/3	Блюдо по выбору	1	7 неделя
1/4	Заготовка продуктов. Практика: варенье из яб- лок.	1	8 неделя

1/4	Тестирование по теме.	1	8 неделя
Элементы материаловедения (2ч)			
2/1	Материалы из химических волокон	1	9 неделя
2/2	Уход за изделиями из искусственных волокон.	1	9 неделя
Элементы машиноведения (2 ч)			
3/1	Элементы машиноведения.	1	10 неделя
3/2	Упражнение в обработке срезов зигзагообразной строчкой	1	10 неделя
Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)			
4/1	Требования к легкому женскому платью.	1	11 неделя
4/2	Определение размерных признаков.	1	11 неделя
4/3	Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 Построение основы чертежа ночной сорочки по своим размерам.	1	12 неделя
4/3	Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4	1	12 неделя
4/3	Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:1	1	13 неделя
4/3	Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:1	1	13 неделя
4/4	Моделирование выбранного фасона	1	14 неделя
4/4	Моделирование на чертежах (1:1).	1	14 неделя
Технология изготовления плечевого изделия и брюк (14 ч)			
5/1	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ткани.	1	15 неделя
5/2	Правила и способы переноса конструктивных линий. Обработка деталей кроя	1	15 неделя
5/3	. Скалывание и сметывание деталей кроя.	1	16 неделя
5/4	Проведение примерки, исправление дефектов	1	16 неделя
5/5	Способы обработки горловины.	1	17 неделя
5/5	Обработка горловины выбранным способом	1	17 неделя
5/6	Обработка боковых срезов.	1	18 неделя
5/7	Обработка срезов рукавов Обработка нижнего среза изделия	1	18 неделя
5/9	Способы обработки верхнего среза брюк и застежек.	1	19 неделя
5/9	Обработка верхнего среза брюк и застежек.	1	19 неделя
5/10	Обработка средних и шаговых швов	1	20 неделя
5/11	Сборка и отделка изделия	1	20 неделя
5/12	Окончательная отделка, ВТО изделия	1	21 неделя
5/13	Тестирование по теме.	1	21 неделя
Рукоделие, художественные ремёсла (10ч)			
6/1	Рукоделие. Вязание крючком	1	22 неделя
6/2	Вязание образцов	1	22 неделя
6/3	Вязание раппорта по схеме.	1	23 неделя
6/3	Вязание раппорта по схеме.	1	23 неделя
6/4	Вязание прихватки	1	24 неделя
6/4	Оформление прихватки	1	24 неделя
6/5	Макроме. Знакомство с возможностями данной техники.	1	25 неделя
6/5	Инструменты, приспособления, материалы для плетения.	1	25 неделя

6/5	Плетение узорных браслетов, тесьмы	1	26 неделя
6/5	Плетение узорных браслетов, тесьмы	1	26 неделя
Технологии ведения дома (4 час).			
7/1	Эстетика и экология жилища		27 неделя
7/2	Виды интерьера		27 неделя
7/3	Растения в интерьере		28 неделя
7/4	Роль освещения в интерьере.		28 неделя
Электротехнические работы (2 час).			
8/1	Электроосветительные приборы.		29 неделя
8/2	Электроприводы.		29 неделя
Творческие, проектные работы (10 час).			
9/1	Банк данных		30 неделя
9/2	Выбор темы. Обоснование темы проекта.		30 неделя
9/3	Исследование проблемы. Схема размышлений		31 неделя
9/4	Подбор материала		31 неделя
9/5	Исторические справки		32 неделя
9/6	Изготовление изделия		32 неделя
9/6	Изготовление изделия		33 неделя
9/6	Изготовление изделия.		33 неделя
9/6	Изготовление изделия.		34 неделя
9/7	Защита проекта		34 неделя
8 класс			
Кулинария (7 ч)			
1/1	Физиология питания. Общие понятия об обмене веществ.	1	1 неделя
1/2	Блюда из птицы Практика: котлеты отбивные	1	2 неделя
1/2	Блюда из птицы Практика: салат с мясом курицы	1	3 неделя
1/3	Блюда национальной кухни. Блюдо по выбору	1	4 неделя
1/4	Сервировка стола.	1	5 неделя
1/5	Заготовка продуктов	1	6 неделя
1/5	Упаковка продуктов	1	7 неделя
Конструирование и моделирование изделия (4 ч)			
2/1	История костюма. Основные направления современной моды.	1	8 неделя
2/2	Снятие мерок и запись результатов измерений.	1	9 неделя
2/2	Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.	1	10 неделя
2/2	Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.	1	11 неделя
Технология изготовления изделия 7 (ч)			
3/1	Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.	1	12 неделя
3/2	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	1	13 неделя

3/3	Обработка деталей края	1	14 неделя
3/3	Скальвание и сметывание деталей края	1	15 неделя
3/4	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.	1	16 неделя
3/5	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	1	17 неделя
3/6	Окончательная отделка и ВТО изделия.	1	18 неделя
Рукоделие (5ч)			
4/1	Вязание на спицах	1	19 неделя
4/1	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.	1	20 неделя
4/2	Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.	1	21 неделя
4/3	<i>Валяние</i> . История валяния.	1	22 неделя
4/3	Инструменты, оборудование и материалы для валяния.	1	23 неделя
Технологии ведения дома (4 ч)			
5/1	Ремонт помещений	1	24 неделя
5/2	Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).	1	25 неделя
5/3	Бюджет семьи.	1	26 неделя
5/4	Рациональное планирование расходов		27 неделя
Электротехнические работы (1 ч)			
6/1	Бытовые электрические обогреватели	1	28 неделя
Современное производство и профессиональное образование (3 ч)			
7/1	Сферы и отрасли современного производства	1	29 неделя
7/2	Анализ структуры предприятия легкой промышленности	1	30 неделя
7/3	Анализ профессионального деления работников предприятия.	1	31 неделя
Творческие проекты (3 ч)			
8/1	Пояснительная записка	1	32 неделя
8/2	Изготовление изделия.	1	33 неделя
8/3	Защита творческого проекта	1	34 неделя

Виды учебной деятельности:

5 класс – 8 класс

планирование технологического процесса и процесса труда; организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда; подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии; планирование последовательности операций и составление технологической карты; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами; приготовление кулинарных блюд с учетом требований здорового образа жизни; формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья; заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности; соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; контроль промежуточных и конечных результатов труда.

1. Формы организации учебных занятий:

Основными методами проверки знаний и умений учащихся по технологии являются практические работы, проекты, тесты. Основные виды проверки знаний – текущая и итоговая. Текущая проверка проводится систематически из урока в урок, а итоговая – по завершении темы (раздела), школьного курса.

Кроме этого используются: тесты, задания на соответствие, индивидуальная работа, чтение технологических карт, определение размерных признаков, групповая и фронтальная работа, работа в группах, составление таблицы, работа в тетради, поисковая работа.