



АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Школа № 51»

Утверждаю
Директор школы

приказ №134-0 от 30.08.2019



Рабочая программа

предметная область
Технология

учебный предмет
Технология

уровень образования
Основное общее образования

Нормативный срок освоения 4 года

Рабочие программы. Технология: программа: 5-8 классы А.В. Тищенко, Н.В. Сеница, П.С. Самородский М.: Вентана-Граф, 2016

Учебники: А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко Технология. Индустриальные технологии. 5 класс. М.: Вентана-граф, 2015

А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко Технология. Индустриальные технологии. 6 класс. М.: Вентана-граф, 2016

А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко Технология. Индустриальные технологии. 7 класс. М.: Вентана-граф, 2017

В.Д. Симоненко, А.А. Электов, Б.А. Гончаров, О.П. Очинин, Е.В. Елисеева, А.Н. Богатырев Технология. 8 класс. М.: Вентана-граф, 2018

г. Нижний Новгород

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение **личностных, метапредметных и предметных** результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметными результатами изучения курса «Технология» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
- планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

 *в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

✚ *в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

✚ *в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

5 класс

(68 часов – 2 часа в неделю)

Раздел 1. Технология домашнего хозяйства (2 ч.)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч.)

Понятие об интерьере. Требование к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел 2. Электротехника (1 ч.)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч.)

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел 3. Кулинария (14 ч.)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1ч.)

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 ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания (1ч.)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

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

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды, горячие напитки (2ч.)

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания и подачи напитка. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Подача напитка. Требования к качеству готовых напитков.

Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление и оформление бутербродов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч.)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши.

Кулинарные приемы 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.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. подача готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

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

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4ч.)

Виды овощей и фруктов, используемых в кулинарии. Пищевая ценность овощей и фруктов. Содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения их качества. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

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. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей (фруктов). Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей (фруктов).

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 6. Блюда из яиц (2ч.)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Меры предосторожности при работе с яйцами. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Подача вареных яиц.

Жаренье яиц, приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. подача готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Сервировка стола. Этикет (2ч.)

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку.

Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (22ч.)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч.)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности и окраски тканей. Изучение свойства тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4ч.)

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана-топа.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.

Правила безопасной работы ножницами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление выкроек для образцов машинных и ручных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина (4ч.)

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

Прием работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.

Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Правила безопасной работы на швейной машине.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10ч.)

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

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

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани.

Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел 5. Художественные ремесла (8ч.)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2ч.)

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ (2ч.)

Понятие композиции. Правила приема и средства композиции.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Характерные черты орнаментов народов России. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические, хроматические цвета. Основные и дополнительные, тепловые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов. Создание композиций на ПК с помощью графического редактора.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитье (4ч.)

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

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (21ч.)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21ч.)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта.

Поисковый этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектному изделию, разработка нескольких вариантов изделия с выбором наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.

Заключительный этап: окончательный контроль готового изделия.

Испытания изделия, анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».
Творческий проект по разделу «Создание изделия из текстильных материалов».
Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».
Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

6 класс

(68 часов – 2 часа в неделю)

Вводный урок. Ознакомление с правилами безопасного труда при работе в кабинете технологии (1ч)

Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (3 ч.)

Тема . Интерьер жилого дома (1ч)

Теоретические сведения.

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. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема . Комнатные растения в интерьере (2ч)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел 2. Кулинария (14 ч.)

Тема . Блюда из рыбы и не рыбных продуктов моря (4ч)

Теоретические сведения.

Пищевая ценность рыбы и не рыбных продуктов моря. Содержание них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и не рыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и не рыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема. Блюда из мяса (4ч)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Тема . Блюда из птицы (2ч)

Теоретические сведения.

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы (2ч)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Тема . Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов(22 ч)

Тема. Свойства текстильных материалов (2ч)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон

Тема. Конструирование швейных изделий (4ч)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий (2ч)

Теоретические сведения.

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. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Элементы машиноведения (2ч)

Теоретические сведения.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий (12ч)

Теоретические сведения.

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавами. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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

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

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного

изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел 4. Художественные ремёсла (8 ч.)

Тема. Вязание крючком (4ч)

Теоретические сведения.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема . Вязание спицами (4ч)

Теоретические сведения.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (20ч.)

Тема . Исследовательская и созидательная деятельность(20ч.)

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

7класс

(68 часов – 2 часа в неделю)

Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (4ч)

Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч)

Введение. Инструктаж по ТБ

Теоретические сведения.

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные,

галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Практические работы.

Выполнение электронной презентации « Освещение жилого дома» Систематизация коллекции, книг. и т.п.

Тема. Гигиена жилища. (2ч)

Теоретические сведения.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практическая работа

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел 2 Электротехника (2ч)

Бытовые электроприборы (2 ч)

Теоретические сведения

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор

Раздел 3 Кулинария (10ч)

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)

Теоретические сведения

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

Практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста (2ч)

Теоретические сведения.

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста.

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Практические работы.

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки (3ч)

Теоретические сведения.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.

Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Практические работы

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки (2ч)

Теоретические сведения.

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

Практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка стола. Праздничный этикет (1ч)

Теоретические сведения.

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

Практические работы .

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел 4 Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)

Тема. Свойства текстильных материалов (2ч)

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон

Практические работы

Изучение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий 2ч

Теоретические сведения

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки

Практические работы.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

Тема. Моделирование швейных изделий (2ч)

Теоретические сведения

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета

Практические работы

Моделирование юбок.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина (2ч)

Теоретические сведения

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

Практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Изготовление образцов машинных швов

Тема. Технология изготовления швейных изделий (8ч)

Теоретические сведения

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия

Практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза, выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы, чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел 5 Художественные ремёсла (16ч)

Тема Ручная роспись тканей (4 ч)

Теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема Швейные ручные работы (2ч)

Теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Терминология ручных работ. Подшивание; прямыми, косыми, крестообразными стежками

Практическая работа.

Изготовление образцов ручных швов

Тема Вышивание (10 ч)

Теоретические сведения

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

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

Практические работы.

Выполнение образцов швов. Выполнение образцов вышивки гладью. Выполнение образцов вышивки лентами.

Раздел 6 Технологии творческой и опытнической деятельности (20ч)

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности (20ч)

Теоретические сведения.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Практические работы

Творческий проект « Умный дом»

Творческий проект «Праздничный сладкий стол»

Творческий проект « праздничный наряд»

Творческий проект « Подарок своими руками» по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

8 класс

(34 часа – 1 час в неделю)

Раздел 1 Технологии домашнего хозяйства (4 ч)

Тема Экология жилища (2 ч)

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

Тема Водоснабжение и канализация в доме (2 ч)

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. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод

Раздел 2 Электротехника (12 ч)

Тема Бытовые электроприборы (6 ч)

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

Тема Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

Раздел 3 Семейная экономика (6 ч)

Тема Бюджет семьи (6 ч)

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

Раздел 4 Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)

Тема Сферы производства и разделение труда (2 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

Тема Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

Раздел 5 Технологии творческой и опытнической деятельности (8 ч)

Тема Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

(68 часов – 2 часа в неделю)

Номер параграфа	Содержание учебного материала	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности учеников
Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа			
§1	Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты.	1	- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; - Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», целями и задачами проектной деятельности.
§2	Этапы выполнения проекта.	1	Ознакомление с понятием «этапы проектирования»
Технология домашнего хозяйства – 2 часа			
Интерьер кухни, столовой – 2 часа			
запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»			
§3	Интерьер и планировка кухни-столовой.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о «кухне с островом».
§3	Практическая работа «Планировка кухни».	1	Выполнение планировки кухни.
Электротехника – 1 час			
§4	Бытовые электроприборы на кухне.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Ознакомление с историей СВЧ-печи; - Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником; - Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне; - Соблюдение правил ТБ
§3-4	Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	1	Разработка и оформление творческого проекта «Планирование кухни-столовой».
Кулинария – 14 часов			
запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»			
§5	Санитария и гигиена.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена»; - Соблюдение правил ТБ
§6	Здоровое питание.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах; - Определение качества питьевой воды
§7	Технология	1	- Участие в беседе по теме;

	приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков		- Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория. - Знакомство с профессией «Пекарь».
§7-8	Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	1	Приготовление и оформление бутербродов. Определение вкусовых сочетаний продуктов в бутербродах. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Проведение сравнительных анализов вкусовых качеств в различных видах чая и кофе. Дегустация бутербродов и горячих напитков.
§9	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	11	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Изучение упаковки из-под крупы; - Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий - Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши»; - Соблюдение правил ТБ
§9	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий».	1	Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Подача готового блюда. Дегустация приготовленного блюда.
§10	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинги и «куриная слепота», причинах их возникновения и мерах профилактики; - Соблюдение правил ТБ
§10	Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей»	1	-Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по теме; - Приготовление салата из сырых овощей и фруктов.
§11	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ
§11	Практическая работа «Приготовление блюда из вареных овощей»	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по теме; - Приготовление салата или винегрета из вареных овощей.
§12	Технология приготовления блюд из яиц.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Определение свежести яиц; - Приготовление блюда из яиц.
§12	Практическая работа	1	- Участие в беседе по теме;

	«Приготовление блюда из яиц»		- Освоение основных операций и приемов по теме; - Приготовление блюда из яиц.
§13	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Составление меню к завтраку; - Складывание столовых салфеток; - Выполнение сервировки стола к завтраку; - Соблюдение правил ТБ
§13	Практическая работа «Приготовление завтрака, сервировка стола к завтраку»	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и приемов по теме; - Приготовление завтрака, сервировка стола к завтраку.
	Запуск проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»	1	- Участие в беседе по теме; - Разработка меню для завтрака; - Выбрать столовые приборы; - Подобрать эстетическое оформление стола; - Определиться с сервировкой стола к завтраку; - Оформить демонстрационные материалы.
	Защита проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»	1	Публичное выступление с защитой проекта
Создание изделий из текстильных материалов – 22 часа			
запуск 3-го проекта по теме «Наряд для завтрака»			
Свойства текстильных материалов – 4 часа			
§14	Производство текстильных материалов.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме.
§14	Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.	1	- Определение долевой нити в ткани; - Определение полотняного переплетения нитей в ткани; - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани; - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани; - Соблюдение правил ТБ
§15	Текстильные материалы и их свойства.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Изучение свойств тканей из хлопка и льна; - Соблюдение правил ТБ
§15	Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	1	- Определять вид ткани из волокон растительного происхождения по основным признакам; - Соблюдение правил ТБ
	Запуск проекта по теме «Наряд для завтрака»	1	- Участие в беседе по теме; - Выбор темы для проекта; - Обоснование своего выбор; - Краткая формулировка задачи проекта; - Выбор этапов проектной деятельности;

			- Оформление материалов.
	Исследование изделий. Требования, предъявляемые к изделию. Выбор лучшего изделия	1	- Участие в беседе по теме; - Разработка эскиза изделия; - Обоснование выбора. - Оформление материалов.
Конструирование швейных изделий – 4 часа			
§16	Изготовление выкроек	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Определение размеров швейного изделия; - Снятие мерок и изготовление выкройки; - Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки; - Соблюдение правил ТБ
§16	Снятие мерок	1	- Определение размеров швейного изделия; - Снятие мерок и изготовление выкройки; - Соблюдение правил ТБ
§17	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	1	- Подготавливать выкройку проектного изделия к раскрою; - Копирование готовой выкройки; - Соблюдение правил ТБ при работе с ножницами.
§17	Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	1	- Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ; - Соблюдение правил ТБ при работе с ножницами.
Технология изготовления швейных изделий – 10 часов			
§17	Раскрой швейного изделия	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ
§17	Выполнение раскроя швейного изделия	1	- Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани; - Раскладка выкроек; - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы; - Выкраивание деталей швейного изделия; - Соблюдение правил ТБ
§18	Швейные ручные работы	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ
§18	Изготовление образцов ручных работ	1	- Выполнение прямого стежка; - Перенос линий выкройки на детали кроя; - Изготовление образцов ручных работ; - Соблюдение правил ТБ
Швейная машина – 4 часа			
§19	Бытовая швейная машина	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ

§19	Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Намотка нижней нитки на шпульку; - Заправка верхней и нижней ниток; - Выведение нижней нитки наверх; - Выполнение строчек с изменением длины стежка; - Соблюдение правил ТБ
§20	Основные операции при машинной обработке изделия.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание; - Соблюдение правил ТБ
§20	Изготовление образцов машинных работ	1	<ul style="list-style-type: none"> - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание; - Соблюдение правил ТБ
§21	Влажно – тепловая обработка ткани.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ при выполнении ВТО.
§21	Проведение влажно-тепловых работ.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить; - Соблюдение правил ТБ при выполнении ВТО.
§22	Машинные швы	1	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «тачать»; - Соблюдение правил ТБ
§23	Исследование оборудования и материалов для выполнения швейного изделия. Расчет материальных и денежных затрат	1	<ul style="list-style-type: none"> - Изучение оборудования и материалов для различных видов работ; - Расчет материальных и денежных затрат. - Поиск сведений в литературе.
	Разработка технологического этапа выполнения творческого проекта.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Изучение последовательности изготовления швейного изделия; - Составление технологической таблицы изготовления швейного изделия; - Поиск сведений в литературе; - Соблюдение правил ТБ
	Обработка нижнего и бокового срезов фартука.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом; - Соблюдение правил ТБ
	Обработка накладного кармана. Соединение кармана с основной частью фартука.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Обработка накладного кармана; - Соединение карманов с основной частью

			фартука; - Соблюдение правил ТБ
	Обработка верхнего среза фартука. Обработка пояса. ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных операций и понятий по теме; - Обработка верхнего среза фартука притачным поясом; - ВТО изделия; - Проведение контроля и оценки качества готового изделия; - Соблюдение правил ТБ
	Выполнение технологического этапа творческого проекта по созданию швейного изделия	1	- Обработка деталей кроя на швейной машине; - Поузловая обработка изделия; - ВТО изделия; - Соблюдение ТБ.
	Экспериментальная оценка и самооценка выполнения проекта по созданию швейного изделия	1	- Подведение итогов своей работы; - Расчет себестоимости; - Самооценка выполненной работы; - Оформить демонстрационные материалы.
	Защита творческого проекта «Наряд для завтрака»	1	Публичное выступление с защитой проекта
4. Художественные ремёсла – 8 часов			
§24	Декоративно-прикладное искусство.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме
§24	Применение декоративно-прикладного искусства в народном и современном костюмах.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в Старину; - Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края, зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия; - Анализ особенностей декоративно-прикладного искусства народов родного края: - Посещение краеведческого музея
§25-26	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Символика в орнаменте.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов
§27	Цветовые сочетания в орнаменте.	1	- Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Создание графических композиций на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.

§28	Лоскутное шитье	1	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья.
§29	Технология изготовления лоскутного изделия	1	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Освоение основных определений и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ
§29	Изготовление образцов лоскутных узоров	1	<ul style="list-style-type: none"> - Изготовление шаблонов; - Выкраивание деталей; - Соединение деталей кроя; - Соблюдение правил ТБ
§29	Аппликация. Стежка. Обработка срезов лоскутного изделия.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение выстегивания; - Соединение лоскутного верха с подкладной и прокладкой или обработка срезов лоскутного изделия; - Соблюдение правил ТБ
	Запуск проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Выбор темы для проекта; - Обоснование своего выбор; - Краткая формулировка задачи проекта; - Выбор этапов проектной деятельности; - Оформление материалов.
	Исследование изделий, выполненных в технике лоскутного шитья. Требования, предъявляемые к изделию. Выбор лучшего изделия	1	<ul style="list-style-type: none"> - Участие в беседе по теме; - Разработка эскиза изделия; - Обоснование выбора; - Оформление материалов.
	Исследование оборудования и материалов для выполнения изделия, выполненного в технике лоскутного шитья. Расчет материальных и денежных затрат	1	Уметь проводить исследования оборудования и материалов для выполнения изделия, рассчитывать материальные и денежные затраты.
	Разработка технологического этапа выполнения творческого проекта.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Изучение последовательности изготовления изделия; - Составление технологической таблицы изготовления швейного изделия; - Поиск сведений в литературе; - Соблюдение правил ТБ
	Выполнение технологического этапа творческого проекта.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Изготовление шаблонов из плотного картона; - Выкраивание деталей; - Создание лоскутного верха; - Соединение лоскутного верха с подкладкой и прокладкой; - Обработка срезов лоскутного изделия; - ВТО изделия; - Соблюдение ТБ.

	Экспериментальная оценка и самооценка выполнения проекта.	1	- Подведение итогов своей работы; - Расчет себестоимости; - Самооценка выполненной работы.
§30	Создание портфолио.	1	- Оформление портфолио; - Оформление пояснительной записки к творческому проекту.
§30	Разработка электронной презентации.	1	- Разработка сценария презентации; - Создание электронной презентации портфолио.
	Защита творческого проекта по портфолио	1	- Работа с тестовым и электронным материалами; - Публичное выступление с защитой проекта.

6 класс

(68 часов – 2 часа в неделю)

Номер параграфа	Содержание учебного материала	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности учеников
§1-2	Ознакомление с правилами безопасного труда при работе в кабинете технологии.	1	Овладение навыками безопасной работы с горячими жидкостями, с колющими, режущими предметами и на швейной машинке.
§3-4	Интерьер жилого дома.	1	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
§5	Комнатные растения в интерьере.	1	Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник
§6-7	Перевалка пересадка комнатных растений.	1	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.
§7	Технология приготовления блюд из рыбы и не рыбных продуктов моря.	1	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд из морепродуктов Находить и представлять информацию о блюдах из морепродуктов
§7	Практическая работа. Приготовление блюда из море продуктов.	1	Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из нерыбных продуктов моря. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.

§8	Тепловая обработка рыбы.	1	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
	Практическая работа. Приготовление блюд из рыбы.	1	Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда
§9	Виды мяса и субпродуктов. Тепловая обработка мяса.	1	Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
§10	Практическая работа. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.	1	Определять качество мяса органолептическими методами.
§10	Технология приготовления блюд из мяса.	1	Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.
	Практическая работа. Приготовление блюд из мяса.	1	Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда
§11	Технология приготовления блюд из птицы.	1	Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы
§11	Практическая работа. Приготовление блюд из птицы.	1	Определять качество птицы органолептическими методами. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить

			дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.
§12	Виды заправочных супов.	1	Беседовать о значении супов в рационе питания, технологии приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов, о видах заправочных супов, о технологии приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Находить и представлять информацию о различных супах.
§12	Практическая работа. Приготовление заправочного супа.	1	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
§13	Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом.	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда.
	Практическая работа. Сервировка стола к обеду.	1	Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
§14	Классификация текстильных волокон.	1	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.
§14	Нетканые материалы из химических волокон. Применение нетканых материалов.	1	Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле
§15	Снятие мерок для изготовления плечевого изделия.	1	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий

§15	Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельновыкроенным рукавом М: 1 :4.	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом . М: 1 :4. Самооценка по предложенным критериям
	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельновыкроенным рукавом в натуральную величину.	1	Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. в натуральную величину. Самооценка по предложенным критериям
	Практическая работа. Изготовление выкройки образцов ручных и машинных швов.	1	Изготавливать выкройки образцов ручных и машинных швов. Самооценка по предложенным критериям
§16	Понятие о моделировании одежды.	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
§16	Моделирование выкройки. Практическая работа. Подготовка выкройки к раскрою.	1	Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.
§20	Устройство машинной иглы.	1	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
§21	Применение приспособлений к швейной машине.	1	Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Владеть безопасными приёмами работы на швейной машине.
§16-17	Последовательность подготовки ткани к раскрою.	1	Повторять последовательность подготовки ткани к раскрою, правила раскладки выкроек на ткани, правила раскроя, выкраивание деталей из прокладки, критерии качества кроя, правила безопасной работы иглами и булавкам. Находить и представлять информацию об истории

			швейных изделий, одежды. Знакомиться с профессией закройщик
§17	Практическая работа. Раскрой швейного изделия.	1	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Овладеть безопасными приёмами труда.
§18	Понятие о дублировании деталей кроя.	1	Знакомиться с понятием о дублировании деталей кроя, с технологией соединения детали с клеевой прокладкой, с правилами безопасной работы утюгом.
	Практическая работа. Дублирование деталей клеевой прокладкой.	1	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.
§19	Основные операции при ручных работах.	1	Беседовать о способах переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Знакомиться с основными операциями при ручных работах (временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание).
	Практическая работа. Изготовление образцов ручных работ.	1	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.
§22	Основные машинные операции.	1	Знакомство с основными машинными операциями: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Знакомство с обработкой припусков шва перед вывёртыванием. Знакомство с классификацией машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).
§23	Практическая работа. Изготовление образцов машинных работ	1	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.
§24	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельновыкроенным рукавом.	1	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.
§25	Практическая работа. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельновыкроенным рукавом.	1	Работа с литературой и интерактивными ресурсами. Планирование последовательности изготовления плечевой одежды с цельновыкроенным рукавом.
§25-27	Обработка плечевых швов и нижних срезов рукавов, горловины,	1	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Самооценка результатов

	боковых срезов и нижнего среза изделия.		работы по критериям.
§28	Практическая работа. Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.	1	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
§29	Материалы и инструменты для вязания крючком.	1	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Изучать материалы и инструменты для вязания. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
§30	Основные виды петель при вязании крючком.	1	Знакомство с основными видами петель при вязании крючком, с условным обозначением, применяемым при вязании крючком. Знакомство с технологией вязания полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.
§31	Практическая работа. Вывязывание полотна из столбиков с накидами несколькими способами.	1	Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия
§32	Практическая работа. Выполнение полотняного вязания по кругу.	1	Выполнять вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Знакомится с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий
§33	Вязание полотна спицами лицевыми и изнаночными петлями.	1	Знакомиться с технологией вязания спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Знакомство с кромочными, лицевыми и изнаночными петлями, с закрытием петель последнего ряда.
§33	Практическая работа. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.	1	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.
§34	Создание схем для вязания полотна на ПК.	1	Работа с литературой и интерактивными ресурсами. Знакомство с методикой создания схем для вязания полотна на ПК.
§34	Практическая работа. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.	1	Создание эскизов. Разрабатывать схемы жаккардового узора на ПК.

	Понятие о творческой проектной деятельности	1	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.
	Составные части творческого проекта.	1	Изучать этапы выполнения проекта. Работать с литературой, цифровой информации. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла» (эскиз, коллаж, компьютерная графика).
	Этапы выполнения проекта.	1	Работать с литературой и цифровой информацией. Изучать этапы выполнения проекта.
	Выбор темы, обоснование необходимости изготовления изделия.	1	Работать с литературой, цифровой информации. Выбирать темы, обосновывать необходимости изготовления изделия.

	Разработка вариантов изделия и выбор наилучшего.	1	Работать с литературой, цифровой информации. Разрабатывать варианты изделия и выполнить выбор наилучшего.
	Разработка конструкции и технологии изделия.	1	Работать с литературой, цифровой информации. Разрабатывать конструкции и технологии изделия.
	Подбор материалов и инструментов. Организация рабочего места.	1	Работать с литературой, цифровой информации. Подбирать материалы и инструменты. Организация рабочего места.
	Составление последовательности выполнения.	1	Работать с литературой, цифровой информации. Составление последовательности выполнения.
	Разработка конструкции изделия.	1	Работать с литературой и цифровой информации. Разрабатывать конструкции изделия
	Технология изготовления изделия.	1	Работать с литературой и цифровой информации. Разрабатывать технологическую карту изготовления швейного изделия для творческого проекта
	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.	1	Изготавливать изделия с соблюдением правил безопасной работы.
	Практическая работа. Работа над проектным изделием.	1	Работать над проектным изделием.
	Окончательный контроль готового изделия.	1	Выполнение окончательного контроля готового изделия.
	Испытание изделия.	1	Испытание изделия. Демонстрация готового изделия.

	Подсчёт затрат на изготовление.	1	Выполнять расчёт себестоимости готового изделия. Окончательное оформление творческого проекта
	Экспертная оценка и самооценка.	1	Проведение экспертной оценки и самооценки. Выявлять и анализировать затруднения .
§35	Практическая работа. Составление портфолио.	1	Знакомиться с примерами портфолио творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Составление своего портфолио.
	Разработка электронной презентации.	1	Знакомиться с примерами разработанных презентаций по теме «Художественные ремесла» Оценивать работы других учащихся по предложенным критериям. Разрабатывать электронную презентацию
	Выполнение рекламного проспекта изделия.	1	Выполнять рекламный проспект изделия. Выявлять и анализировать затруднения и проблемы. Обсуждать и проектировать способы решения.
	Защита проекта.	1	Осуществлять контроль и самоконтроль изученных понятий, уметь ими оперировать, уметь оценивать по обоснованным критерия. Выступать защитой проекта, анализировать результаты проектной деятельности, выполнять самооценку и оценивать работы других по предложенным критериям, Выявлять и анализировать затруднения ,

7 класс

(68 часов – 2 часа в неделю)

Номер параграфа	Содержание учебного материала	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности учеников
§1	Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте. Освещение жилого дома.	1	Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».
§2	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1	Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
§3	Гигиена жилища.	1	Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к

			уборке помещений
	Практическая работа. Генеральная уборка помещения.	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Составлять план уборки своей комнаты.
§4	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи

	Творческий проект «Умный дом».	1	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Работать с литературой, цифровой информации. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»(эскиз, коллаж, компьютерная графика).
	Защита проекта «Умный дом».	1	Осуществлять контроль и самоконтроль изученных понятий, уметь ими оперировать, уметь оценивать по обоснованным критерия. Выступать защитой проекта, анализировать результаты проектной деятельности, выполнять самооценку и оценивать работы других по предложенным критериям, Выявлять и анализировать затруднения , проблемы, обсуждать и проектировать способы решения.
§5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	Беседовать о питательной ценности молока и кисломолочных продуктов, о сортименте молочных продуктов. Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Изучать технологии приготовления блюд из молока и творога. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.
§5	Приготовление молочных супов, молочных каш или блюда из творога.	1	Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер

			производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
§6	Изделия из жидкого теста.	1	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами.. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
§6	Приготовление блюд из жидкого теста.	1	Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда
§7-8	Виды теста и выпечки. Изделия из пресного слоёного теста.	1	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
§8	Приготовление изделий из пресного слоеного теста.	1	Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. . Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.
§9	Технология приготовления изделия из песочного теста.	1	Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.
§10	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	1	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
§10	Приготовление сладких блюд и напитков.	1	Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.

§11	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
	Групповой творческий проект: «Праздничный сладкий стол» Разработка меню.	1	Определять проблемы и цели проекта, этапы работы над проектом, распределять обязанности в группе. Разрабатывать меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Беседовать о калорийности продуктов питания, правилах этикета, правилах сервировки праздничного сладкого стола. Разрабатывать приглашения.
	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	1	Определять проблемы и цели проекта, этапы работы над проектом.
	Защита проекта «Праздничный сладкий стол»	1	Осуществлять контроль и самоконтроль изученных понятий, уметь ими оперировать, уметь оценивать по обоснованным критерия. Выступать защитой проекта, анализировать результаты проектной деятельности, выполнять самооценку и оценивать работы других по предложенным критериям,
	Запуск проекта « Праздничный наряд». Обоснование проекта «Праздничный наряд».	1	Формулировать цели и проблемы проекта «Праздничный наряд». Исследовать проблем, обсуждать возможные способы решения. Работать с литературой и цифровой информации, выполнять эскизы проекта.
§12	Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей информацию о шёлкоткачестве.
§12	Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	1	. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять Оформлять результаты исследований.
§13	Конструирование поясной одежды.	1	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
§13	Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа поясного швейного изделия».	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж прямой юбки.

	Разработка поискового этапа проекта «Праздничный наряд».		Формировать цели и проблемы проекта. Исследовать проблему, обсуждать возможные способы решения.
	Подготовка технологического этапа творческого проекта. Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам.	1	Строить чертеж юбки в натуральную величину по своим меркам.
§14	Моделирование поясной одежды.	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
§14	Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с фасоном»	1	Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою
§17	Швейные ручные работы.	1	Повтор правил безопасного труда, при выполнении швейных ручных работ, изучать образцы изделий, подшитых прямыми, косыми, крестообразными стежками
§17	Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ.	1	Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Выполнять самоконтроль по предложенным критериям.
§18	Технология машинных работ.	1	Находить и представлять информацию о видах швейных машин. Выполнять чистку и смазку швейной машины. Изготавливать образцы машинных швов.
§18	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов».	1	Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом
	Разработка технологической карты изготовления швейного изделия для творческого проекта	1	Работать с литературой и цифровой информации. Разрабатывать технологическую карту изготовления швейного изделия для творческого проекта
§16	Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса.	1	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.

§21	Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	1	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.
§21	Технология обработки юбки после примерки.	1	. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.
§19	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	1	Знакомиться с технологией обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.
§19	Практическая работа «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией».	1	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Самооценка по предложенным критериям.
§20§22	Технология обработки складок. Технология обработки вытачек.	1	Знакомиться с технологией обработки складок, вытачек. Обрабатывать вытачки. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Самооценка по предложенным критериям.
§22	Практическая работа. Обработка верхнего среза прямым притачным поясом.	1	Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом
§22	Практическая работа. Обработка нижнего среза юбки. Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия.	1	Знакомство с технологией обработки верхнего среза юбки прямым притачным поясом. Обрабатывать нижний срез юбки. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки
	Выполнение заключительного этапа (аналитического) творческого проекта «Праздничный наряд».	1	Выполнять расчёт себестоимости готового изделия
	Подготовка проекта к защите. Контроль и самооценка изделия.	1	Окончательное оформление творческого проекта, подготовка презентации к выступлению. Оформление раздела проекта «Самооценка изделия».
	Защита творческого проекта «Праздничный наряд».	1	Осуществлять контроль и самоконтроль изученных понятий, уметь ими оперировать, уметь оценивать по обоснованным критерия. Выступать защитой проекта, анализировать результаты проектной деятельности, выполнять самооценку и оценивать работы других по предложенным критериям,

	Запуск проекта «Подарок своими руками». Разработка поискового этапа.	1	Формулировать цели и проблемы проекта «Подарок своими руками». Исследовать проблем, обсуждать возможные способы решения. Работать с литературой и цифровой информации, выполнять эскизы проекта.
§23	Ручная роспись тканей.	1	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах
§23	Технология росписи в технике горячего батика.	1	Знакомиться с процессом росписи ткани в технике горячего батика.
§23	Технология росписи в технике холодного батика.	1	Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Знакомиться с процессом росписи ткани в технике холодного батика.
§23	Практическая работа. Выполнение образца росписи в технике холодного батика.	1	Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Самооценка по предложенным критериям.
§24	Ручные стежки и швы на их основе.	1	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом
§24	Практическая работа «Выполнение образцов швов».	1	Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными стежками. Самооценка по предложенным критериям.
§25	Виды счетных швов.	1	Изучать технологию вышивки счетными швами (гобеленовый, крест, хардангер). Находить и представлять информацию об истории вышивки счетными швами.
§25	Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест».	1	Выполнять образцы вышивки крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; Самооценка по предложенным критериям.
§26	Виды гладьевых швов.	1	Изучать технологию вышивки гладьевыми швами, изучение образцов вышивок гладью. Находить и представлять информацию об истории вышивки гладью в России и за рубежом
§27	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью».	1	Выполнять образцы вышивки; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Самооценка по предложенным критериям.

§28	Швы французский узелок и рококо.	1	Изучать технику вышивки швами узелок и рококо. Изучать образцы. Создавать эскизы для вышивок.
§28	Выполнение образцов вышивки.	1	Выполнять образцы вышивки швами узелок и рококо. Самооценка по предложенным критериям.
§29	Вышивание лентами.	1	Изучать технологию вышивки лентами, материалы, инструменты, приспособление для вышивки лентами. Находить и представлять информацию об истории вышивки лентами в России и за рубежом. Создавать эскизы для вышивок.
§29	Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами».	1	Выполнять образцы вышивки атласными лентами. Самооценка по предложенным критериям.
	Выполнение подготовительного этапа проекта «Подарок своими руками».	1	Работать с литературой и цифровой информации. Создание эскизов для проекта, осуществить выбор лучшей идеи по критериям, подготовить материалы и инструменты для работы.
	Разработка технологической карты.	1	Работать с литературой и цифровой информации. Планировать создание проектной работы. Зарабатывать технологическую карту.
	Выполнение технологического этапа проекта.	1	Выполнять технологический этап проекта. Осуществлять самоконтроль за выполнение технологического этапа. Осуществлять самооценку собственной деятельности.
	Выполнение аналитического этапа проекта «Подарок своими руками».	1	Выполнять расчёт себестоимости готового изделия. Окончательное оформление творческого проекта, подготовка презентации к выступлению.
	Подготовка к защите. Контроль и самооценка изделия.	1	Осуществлять контроль и самоконтроль изученных понятий, уметь ими оперировать, уметь оценивать по обоснованным критерия. Выявлять и анализировать затруднения, проблемы, обсуждать и проектировать способы решения
	Защита проекта «Подарок своими руками».	1	Выступать с защитой проекта, анализировать результаты проектной деятельности, выполнять самооценку и оценивать работы других по предложенным критериям,
§30	Составление портфолио. Разработка электронной презентации.	1	Составлять портфолио. Разрабатывать электронную презентацию.
	Защита портфолио.	1	Выступать с защитой проекта, анализировать результаты проектной деятельности, выполнять самооценку и оценивать работы других по предложенным критериям,

8класс

(34 часа – 1 час в неделю)

Номер параграфа	Содержание учебного материала	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности учеников
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)			
	Экология жилища	2	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении
	Водоснабжение и канализация в доме	2	. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Раздел «Электротехника» (12 ч)			
	Бытовые электроприборы	6	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения
	Электромонтажные и сборочные технологии	4	Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях
	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики
Раздел «Семейная экономика» (6 ч)			
	Бюджет семьи	6	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)			
	Сферы производства и разделение труда	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать

			структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»
	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)			
	Исследовательская и созидательная деятельность	8	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта
	резервное время	1	