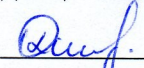


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 13 имени Героя Советского Союза Санчирова Ф.В.»
городского округа Самара

«ОБСУЖДЕНО»

Председатель МО учителей
общественно-научных

дисциплин

 Э.Ю.Остапенко

20.06.2017 г

«ПРОВЕРЕНО»

заместитель директора по
учебно-воспитательной работе

 Н.Б. Бирюкова

22.08.2017 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МБОУ Школы №13

г.о. Самара

И.Ф. Токмань

приказ №305-од

23.08.2017г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

уровень программы основное общее образование

5-8 класс

Составитель: Волкова Л.Н.

Самара 2017 г.

Паспорт программы

Класс	5	6	7	8
Предмет	Технология			
Уровень программы	Базовый (5-8)			
Количество часов в неделю	2	2	2	1
Количество часов в год	68	68	68	34
Количество часов 5-9 кл.:	238			
Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями	ФГОС			
Рабочая программа составлена на основе программы	Примерная основная образовательная программа среднего общего образования - Фгосреестр, 2015 . Примерная программа учебных предметов. «Технология. 5-8 классы», М.: Просвещение, 2015 Авторская программа основного общего образования для неделимых классов под редакцией В.Д.Симоненко,-М., «Просвещение» Авторская программа по технологии В.Д. Симоненко и др. М.: «Вентана-Граф».			
Учебник	«Технология», 5 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Сеницина., В. Д. Симоненко, В.Н.	«Технология», 6 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Сеницина., В. Д. Симоненко, В.Н.	«Технология», 7 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Сеницина., В. Д. Симоненко, В.Н.	«Технология», 8 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Сеницина., В. Д. Симоненко, В.Н.

	Правдюк; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2016.	Правдюк; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2016.	Правдюк; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2016.	Правдюк; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2016.
--	--	--	--	--

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена и реализуется на основе следующих документов:

Закон Министерства образования и науки Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 26.12.2012. №273;

Примерная основная образовательная программа основного общего образования – Фгосреестр, 2015.

Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования.

Авторская программа основного общего образования для неделимых классов под редакцией В.Д.Симоненко,-М., «Просвещение»

Авторской Программы по технологии основного общего образования В.Д. Симоненко и др.

Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ Школы № 13 г.о. Самара.

Положение о рабочей программе МБОУ Школы № 13 г.о.Самара.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет.

Цели и задачи

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными

учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в

контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения курса технологии

Результатом программы должны стать *универсальные учебные действия: регулятивные, познавательные и коммуникативные.*

Личностные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, формирование уважительного отношения к труду, развитие опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни;

9) развитие эстетического сознания через освоение творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» должны отражать:

1) выполнение простейших операций, связанных с изготовлением или созданием продуктов (творческого, материального или интеллектуального характера);

2) осуществление общетрудовых приемов работы;

3) соблюдение требований охраны труда и выполнение правил безопасной работы с ручными инструментами;

4) ориентирование в технологических последовательностях;

5) возможности работы с инструкционными картами.

Личностные качества, которые развиваются в результате обучения по программе: самостоятельность, организованность, гибкость, коммуникативность, ответственность, взаимопомощь, толерантность, аккуратность, работоспособность, трудолюбие.

5 класс

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*
- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

6 класс

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

Выпускник получит возможность научиться:

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

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

• *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

7 класс

Выпускник научится:

• объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

• проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

• оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

• прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

• в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

• проводить оценку и испытание полученного продукта;

• проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

• описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

• анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

– изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

– модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*
- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

8 класс

Выпускник научится:

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*
- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

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

Содержание учебного предмета Технология

5класс

Раздел «Кулинария» 14 часов

Тема. Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете «Технология» Санитарно – гигиенические требования.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолота зёрен кофе. Технология приготовления

кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

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

Тема. Овощи в питании. Блюда из овощей. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей».

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов..

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

Тема. Блюда из яиц. Практическая работа.

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц.

Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Составление меню завтрака. Разработка проекта «Завтрак для моих родителей». Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 38 часов

Тема. Знакомство с видами вышивки. Вышивка

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, носового платка. Варианты объектов труда. Скатерть, салфетка, носовой платок.

Тема. Лоскутное шитьё

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. 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 фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.
Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. 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 ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы

1. Раскладка выкроек на ткани.
2. Раскрой швейного изделия.
3. Изготовление образцов ручных и машинных работ.
4. Проведение влажно-тепловых работ.
5. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.
6. Примерные проектные работы:
7. Бутерброды;
8. Салаты из овощей;
9. Вышитая салфетка;

Раздел. Технологии ведения дома. 4 часа

Эстетика и экология жилища.

Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

Практические работы. Эскиз интерьера кухни.

Раздел. Электротехника. 2 часа

Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая электрическая цепь. Электрические светильники. Устройство лампы накаливания и электропатрона.

Электромонтажные работы.

Раздел. Творческие проектные работы. 6 часов

Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Презентация творческого проекта.

Раздел. Дизайн пришкольного участка. 2 часа

Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней».

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветковых культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.

Практические работы. Выполнение эскиза планировки пришкольного участка.

Выполнение эскиза ландшафта

бкласс

Тема. Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете «Технология» Санитарно – гигиенические требования.

Раздел. Кулинария. 12 часов

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Физиология питания

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах. Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы. Технология приготовления пищи Блюда из молока и кисломолочных продуктов Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Варианты объектов труда Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение

качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Раздел. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 28 часов

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

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

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клинковая или прямая.

Примерные проектные работы:

Гречневая каша;

Молочный суп;

Разделочная доска;

Вязаная прихватка;

Раздел. Технология ведения дома. 4 часа

Эстетика и экология жилища. Интерьер жилого дома.

Комнатные растения в интерьере. Комнатные растения в интерьере.

Уход за одеждой и обувью.

Практическая работа. Эскиз интерьера.

Раздел. Электротехнические работы. 4 часа

Электромонтажные работы. Соблюдение правил ТБ.

Профессии, связанные с электротехникой.

Практическая работа. Подключение проводов к вилке.

Раздел. Дизайн пришкольного участка. 8 часов

Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. Соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

Обустройство пришкольного участка. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке.

7 класс

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда Учебник «Технология» для 7-х классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Раздел. Культура питания. 14 ч.

Тема. Физиология питания.

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

Безопасные приемы. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Практические работы. Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

Тема. Изделия из дрожжевого, песочного и бисквитного теста.

Теоретические сведения. Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Практические работы.

Приготовление и оформление песочного печенья;

Оценка качества;

Соблюдение правил безопасного труда при работе с электроприбором (плита)

Варианты объектов труда. раздаточный дидактический материал, мука, тесто.

Тема. Пельмени и вареники

Теоретические сведения Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Разработка учебного проекта по кулинарии.

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

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Практические работы Приготовление блюд из пресного теста (вареники), дегустация.

Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с электроприбором (плита)

Тема. Сладкие блюда и десерт

Теоретические сведения

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

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод,

джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Практические работы. Приготовление компота из свежих фруктов

Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с электроприбором (плита)

Тема. Проект «Сладкое блюдо»

Теоретические сведения

Пищевые качества сладких блюд. Расчет калорийности блюд. Рациональное питание. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. *Экологическая оценка технологий.*

Лабораторно – практические работы. Работа с проектом

Оценка качества.

Раздел. Рукоделие. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 26 часов

Тема. Вышивка лентами. Различные виды швов

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Подготовка материалов к работе. Технология выполнения швов.

Правила безопасного труда.

Практические работы. Выполнение различных видов швов

Варианты объектов труда. Канва, атласные ленты, тесьма, иглы.

Тема. Вышивка атласными лентами. Способы нанесения рисунка на ткань.

Основные теоретические сведения

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на ткань.

Практические работы. Подготовка ткани к работе, перевод рисунка на ткань. Варианты объектов труда. Канва, атласные ленты, иглы.

Тема. Вышивка атласными лентами. Панно с цветами.

Основные теоретические сведения

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: вышивка панно растительным орнаментом. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

Практические работы. Вышивка изделия, оформление в раму. Варианты объектов труда. Канва, атласные ленты, иглы.

Тема. Папье маше

Основные теоретические сведения

Подготовка формы для работы, запись рецепта для массы папье - маше
Практические работы. изготовление изделия из папье – маше
Варианты объектов труда. Поднос из папье - маше,

Тема. Художественная роспись

Основные теоретические сведения

Виды декоративно-прикладного творчества. Хохломская роспись, городецкая роспись, Жостовская роспись. Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: поднос.

Практические работы. Нанесение рисунка на подготовленный поднос. Роспись подноса выбранным узором. Варианты объектов труда. Поднос из папье - маше, гуашь, кисти.

Практические работы. Вязание по кругу с прибавлением петель. Изготовление салфетки из различных комбинаций петель, с орнаментом в технике вязания крючком. Варианты объектов труда. Нитки для вязания крючком, крючок.

Тема. Элементы материаловедения. Химические волокна и ткани из них.

Основные теоретические сведения. Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон. Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой. Составление коллекции тканей по назначению.

Изготовление макетов сложных переплетений.

Практические работы. Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон.

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения»

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» по теме: «Химические волокна и ткани из них».

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения. Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине. Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах. Современное текстильное и швейное оборудование. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Применение

зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины Регулировка качества строчки

Практические работы. «Установка приспособлений» Варианты объектов труда. Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

Тема. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Основные теоретические сведения. Виды женского легкого платья и спортивной одежды.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления легкого платья.

Практические работы. Современные направления моды в одежде. Конструирование одежды. Варианты объектов труда. Тетрадь, карандаш.

Тема. Технология изготовления ночной сорочки.

Основные теоретические сведения. Эскизная разработка модели швейного изделия.

Практические работы. Технологическая карта изготовления ночной сорочки. Варианты объектов труда. Тетрадь

Тема. Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки.

Основные теоретические сведения.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа. Прибавки к меркам на свободу облегаия. Эскизная разработка модели швейного изделия.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека.

Практические работы. Снятие мерок и запись в тетрадь. Варианты объектов труда. Сантиметровая лента, ручка, тетрадь.

Тема. Построение чертежа сорочки.

Основные теоретические сведения.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов. Организация рабочего места для выполнения графических работ

Построение основы чертежа в масштабе 1:4. Построение основы чертежа изделия плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину по своим меркам. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Практические работы. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов. Варианты объектов труда. Бумага, линейка, карандаш.

Тема. Подготовка ткани к раскрою.

Основные теоретические сведения.

Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек.

Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы. Подготовка выкройки к раскрою. Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, чертеж.

Тема. Раскрой ночной сорочки.

Основные теоретические сведения.

Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка и раскрой ткани.

Практические работы. Раскрой ночной сорочки. Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, чертеж.

Тема. Подготовка деталей кроя к сметыванию.

Основные теоретические сведения.

Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов.

Практические работы. Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, нитки, иглы.

Тема. Обработка боковых и нижнего края сорочки.

Основные теоретические сведения.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов

Практические работы. Обработка края изделия. Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, нитки, иглы.

Тема. Обработка горловины и пройм.

Основные теоретические сведения. Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Подкройные обтачки, окантовочный шов. Технические условия и последовательность обработки выреза подкройной обтачкой. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка выреза горловины

подкройной обтачкой. Способы переноса контурных и контрольных линий на ткань подготовка деталей кроя к обработке Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя Обработка деталей кроя.

Практические работы. Обработка горловины и пройм изделия. Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, нитки, иглы.

Тема. Окончательная обработка ночной сорочки.

Основные теоретические сведения. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Организация рабочего места для ручных работ.

Практические работы. Обработка изделия. Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, нитки, иглы.

Раздел. Технология ведения дома. 4ч.

Эстетика и экология жилища. Фильтрация воды.

Роль комнатных растений в интерьере.

Практическая работа "Подбор и посадка растений".

Раздел. Электро-технические работы. 6 ч.

Электро-осветительные приборы. Электроприводы. Практическая работа "Подбор бытовых приборов".

Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства.

Электроприборы, человек и окружающая среда.

Раздел. Творческие проектные работы. 10 ч.

Основные теоретические сведения. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.

Этапы выполнения творческого проекта. Краткая формулировка задачи. Сбор и анализ информации о потребности в планируемом изделии, анализ имеющихся изделий, оценка возможностей. Определение проблемы. Постановка цели, задач. Анализ информации

Тема. Реализация творческих проектов учащихся

Основные теоретические сведения. Определение подробного перечня критериев, которым должно соответствовать изделие. Выработка первоначальных идей реализации проекта. Оценка представленных идей, критериев. Составление перечня критериев. Выбор лучшей идеи и ее обоснование. Выполнение эскизов, чертежей, моделей и т.п., составление технологических карт, подбор материалов и инструментов с отражением результатов в дизайн-папке. Конструкторская и дизайнерская проработка идеи. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов. Выявление недостающих знаний и умений для выполнения проекта и их самостоятельное приобретение., Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Оформление проекта.

Практические работы. Запись в тетрадь. Варианты объектов труда. Тетрадь, учебник.

Тема. Защита проекта

Основные теоретические сведения. Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия. Разработка вариантов рекламы изделия. Оригинальная упаковка. Презентация проекта.

Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта.

Защита творческого проекта.

Раздел. Дизайн пришкольного участка. 6ч.

Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ.

Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки.

Защита растений от неблагоприятных факторов. Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов.

8-й класс

Вводное занятие. 1 ч.

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 8-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Раздел. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 10 ч.

Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе. Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии. Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации

Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических

волокон. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани

Практические работы оформление домашних аксессуаров в стиле «Декупаж»

Раздел. Технология ведения дома. 8 часов

Санитарно-технические работы.

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Технология ремонта и отделки жилых помещений

Теоретические сведения. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

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

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Элементы домашней экономики.

Теоретические сведения. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрих-коде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

Практические работы. Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

Варианты объектов труда. Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

Раздел. Электротехнические работы. 3 ч.

Электроосветительные приборы.

Основные теоретические сведения. Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ

Практические работы «Подбор бытовых приборов»

Варианты объектов труда Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

Электротехнические устройства.

Основные теоретические сведения Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг и электропечь. Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.

Практические работы. Изучение устройства лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные криптоновые), утюга, амперметра. Варианты объектов труда: утюг, амперметр.

Раздел. Современное производство и профессиональное образование. 4 часа.

Сферы современного производства и их составляющие.

Основные теоретические сведения

Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

Варианты объектов труда

Устав предприятия (сферы производства или сервиса), данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации.

Пути получения профессионального образования.

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика.

Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям профессионального образования, сборники диагностических тестов, компьютер.

Раздел. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 10 часов

Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка гладью. Технология вышивки гладью.

Раздел. Творческие проектные работы. 6 час.

Основные теоретические сведения

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве- выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Технологии выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. Правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве.

Раздел. Дизайн пришкольного участка. 2 часа

Основные теоретические сведения. Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры)

Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка

Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза размещения культур на пришкольном участке

Раздел. Современное производство и профессиональное образование (4 ч)

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных

производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания обучающихся. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. *Стратегии профессиональной карьеры*. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел	Количество часов рабочей программе	Кол-во часов			
			5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
1	Вводное занятие	5	2	2	2	2
2	Культура питания	40	14	12	14	-
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	96	38	28	26	10
4	Технологии ведения дома	20	4	4	4	8
5	Электротехнические работы	15	2	4	6	3
6	Творческие проектные работы	32	6	10	10	6
7	Дизайн пришкольного участка	20	2	8	6	2
8	Современное производство и профессиональное образование	4	-	-	-	4
	Итого	238	68	68	68	34

Календарно-тематическое планирование по технологии 5 класс			
№	Дата	Тема урока	Тип урока и кол. час
Раздел 1 Вводное занятие (2 час)			
1-2	1 неделя	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи	урок-лекция 2
Раздел 2 Культура питания (14 час)			
3-4	2неделя	Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни	Изучение нового материала 2
5-6	3 неделя	Физиология питания. Овощи в питании	Урок-беседа 2
	4 неделя	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	Урок-практикум 2
9-10	5 неделя	Блюда из яиц. Практикум «Приготовление блюд из яиц»	Урок-практикум 2
11-12	6 неделя	Приготовление блюд из овощей	Урок-практикум 2
13-14	7 неделя	Сервировка стола.	Урок-практикум

		Правила поведения за столом	2
15-16	8 неделя	Заготовка продуктов и способы их сохранения	Урок-практикум 2
Раздел 3 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час)			
17-18	9 неделя	Рукоделие. Художественные ремесла. Изонить.	Изучение нового материала 2
19-20	10 неделя	Материалы. И инструменты. Технология выполнения	Практическое применение новых навыков 2
21-22	11 неделя	Подготовка к работе. Выбор рисунка	Урок-практикум 2
23-24	12 неделя	Оформление закладки в технике «изонить»	Урок-практикум 2
25-26	13 неделя	Создание изделий из поделочных материалов. Ассортимент вторичного сырья из пластмассы. Зарисовка изделия	Применение новых навыков 2
27-28	14 неделя	Технология изготовления выбранного изделия	Урок-практикум 2
29-30	15 неделя	Сборка и оформление изделия	Урок-практикум 2
31-32	16 неделя	Элементы материаловедения. Классификация волокон. Практическая работа «Образец полотняного переплетения»	Урок-практикум 2
33-34	17 неделя	Классификация древесины Практическая работа «Определение пород древесины»	Урок-практикум 2
35-36	18 неделя	Виды швейных машин. Устройство и принцип действия	Комбинированный урок 2
37-38	19 неделя	Подготовка машины к работе. Практическая работа «Выполнение машинных строчек»	Урок-практикум 2
39-40	20 неделя	Практическая работа «Виды машинных швов»	Урок-практикум 2
41-42	21 неделя	Упражнения на швейной машине. ВТО	применение новых навыков 2
43-44	22 неделя	Конструирование и моделирование рабочей одежды Классификация одежды. Практическая работа «Снятие мерок»	Урок-практикум 2
45-46	23 неделя	Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование	применение новых навыков 2
47-78	24 неделя	Технология изготовления рабочей одежды. Ручные работы. Практическая работа «Выполнение прямых стежков»	Урок-практикум 2
49-50	25 неделя	Практическая работа «Обработка карманов. Соединение с фартуком»	применение новых навыков 2
51-52	26 неделя	Практическая работа «Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука»	Урок-практикум 2
53-54	27 неделя	Практическая работа «Обработка пояса и соединение его с фартуком». ВТО	Урок-практикум 2
Раздел 4 Технологии ведения дома (4 час)			
55-56	28 неделя	Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера кухни»	Комбинированный урок 2

57-58	29 неделя	Уход за одеждой и обувью	Урок-беседа 2
Раздел 5 Электротехнические работы (2 час)			
59-60	30 неделя	Электро-монтажные работы	Изучение нового материала 2
Раздел 6 Творческие проектные работы (6 час)			
61-62	31 неделя	Основные компоненты проекта. Организационно-подготовительный этап	Урок-лекция 2
63-64	32 неделя	Выбор техники выполнения изделия. Разработка технологического маршрута.	применение новых навыков 2
65-66	33 неделя	Реклама и защита проекта	Урок- обобщение 2
Раздел 7 Дизайн пришкольного участка (2 час)			
67-68	34 неделя	Создание микроландшафта. Выполнение эскиза Цветочные культуры для клумб	Урок-практикум 2

Календарно-тематическое планирование по технологии 6 класс			
№	Дата	Тема урока	Тип урока и кол. час
Раздел 1: Вводное занятие (2 час)			
1-2	1 неделя	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи	урок-лекция 2
Раздел 2: Культура питания (12 час)			
3-4	2неделя	Физиология питания. Практическая работа „Определение суточной потребности".	Урок-практикум 2
5-6	3 неделя	Технология приготовления пищи. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Изучение нового материала 2
7-8	4 неделя	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа "Составление технологической карты приготовления блюда из круп".	Урок-практикум 2
9-10	5 неделя	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки.Практическая работа. Экономическое обоснование "Расчёт себестоимости блюда".	Урок-практикум 2
11-12	6 неделя	Приготовление обеда в походных условиях.Практическая работа "Расчёт количества и состава продуктов для похода".	Урок-практикум 2

13-14	7 неделя	Заготовка продуктов.Практическая работа"Сушка трав и специй".	Урок-практикум 2
Раздел 2: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 ч)			
15-16	8 неделя	Художественные ремёсла. Лоскутное шитьё. Приёмы и технология лоскутного шитья. Практическая работа"Изготовление схемы лоскутного блока"	Изучение нового материала 2
17-18	9 неделя	Композиционное и цветовое решение в лоскутном шитье.Практическая работа"Выполнение эскиза прихватки".	Изучение нового материала 2
19-20	10 неделя	Композиционное и цветовое решение в лоскутном шитье.Практическая работа"Выполнение эскиза прихватки".	Урок-практикум 2
21-22	11 неделя	Лоскутное шитьё. Техника "из отдельных полос". Практическая работа "Разработка схемы".	Урок-практикум 2
23-24	12 неделя	Оформление и защита готового изделия.	Урок-зачет
25-26	13 неделя	Использование вторичного сырья в быту. Разработка эскиза изделия.	Изучение нового материала 2
27-28	14 неделя	Технология изготовления выбранного изделия. Практическая работа . Разработка технологической карты.	Урок-практикум 2
29-30	15 неделя	Практическая работа "Изготовление изделия".	Урок-практикум 2
31-32	16 неделя	Художественное оформление. Защита творческого проекта.	Урок-зачет 2
33-34	17 неделя	Элементы Материаловедения. Натуральные волокна. Практическая работа "Выполнение саржевого переплетения".	Изучение нового материала 2
35-36	18 неделя	Пиломатериалы. Древесные материалы. Практическая работа "Определение пороков древесины".	Изучение нового материала 2
37-38	19 неделя	Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки. Практическая работа "Установка машинной иглы".	Изучение нового материала 2
39-40	20 неделя	Машинные швы. Классификация краевых швов. Практическая работа "Выполнение образцов краевых швов".	Применение новых навыков 2
41-42	21 неделя	Уход за швейной машиной. Отработка строчки. Виды передач.	Применение новых навыков 2
Раздел 4: Творческие проектные работы (10 ч)			
43-44	22 неделя	Этапы выполнения творческого проекта. Практическая работа "Разработка банка идей".	Применение новых знаний 2
45-46	23 неделя	Техники выполнения изделий. Практическая работа "Эскиз изделия".	Применение новых знаний 2
47-78	24 неделя	Изготовление изделия. Перечень критериев оценки.	Изучение нового материала 2
49-50	25 неделя	Экономическое и экологическое обоснование проекта.	Комбинированный урок 2
51-52	26 неделя	Защита проекта.	Урок-зачет 2
Раздел 5: Технология ведения дома (4ч)			
53-54	27 неделя	Эстетика и экология жилища. Практическая работа "Эскиз интерьера".	Изучение нового материала 2
55-56	28 неделя	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа	Комбинированный

		"Наложение заплаты ручным способом".	урок 2
Раздел 6: Электро-технические работы (4 ч)			
57-58	29 неделя	Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними.	Изучение нового материала 2
59-60	30 неделя	Практическая работа "Подключение проводов к вилке".	Урок-практикум 2
Раздел 7: Дизайн пришкольного участка (8ч)			
61-62	31 неделя	Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ.	Комбинированный урок 2
63-64	32 неделя	Типы почв. Понятие о плодородии почвы.	Изучение нового материала 2
65-66	33 неделя	Технология выращивания Цветочно-декоративных культур. Практическая работа "Эскиз цветочно-декоративной клумбы".	Изучение нового материала 2
67-68	34 неделя	Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ.	Комбинированный урок 2

Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс			
№	Дата	Тема урока	Тип урока и кол. час
Раздел 1 Вводное занятие (2 час)			
1-2	1 неделя	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи	Изучение нового материала 2
Раздел 2 Культура питания (14 час)			
3-4	2неделя	Физиология питания. Практическая работа "Определение доброкачественности продуктов".	Изучение нового материала 2
5-6	3 неделя	Технология приготовления пищи. Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа "Художественное оформление из солёного теста".	Урок-практикум 2
7-8	4 неделя	Изделия из солёного теста. Практическая работа "Технологии приготовления солёного теста для различных изделий".	Урок-практикум 2
9-10	5 неделя	Изделия из бисквитного теста. Практическая работа "Технологии окраски солёного теста".	Урок-практикум 2
11-12	6 неделя	Изделия из песочного теста.	Урок-практикум 2
13-14	7 неделя	Практическая работа "Основные приёмы лепки из солёного теста".	Урок-практикум 2
15-16	8 неделя	Заготовка продуктов. Практическая работа "Сушка фруктов".	Изучение нового материала 2
Раздел 3 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 ч)			
17-18	9 неделя	Рукоделие. Художественные Ремёсла. История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика.	Изучение нового материала 2

19-20	10 неделя	Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа "Перевод рисунка на фольгу".	Урок-практикум 2
21-22	11 неделя	Практическая работа "Изготовление изделия".	Урок-практикум 2
23-24	12 неделя	Оформление готового изделия.	Урок-практикум 2
25-26	13 неделя	История развития техники плетения из тесьмы. Практическая работа "Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов".	Изучение нового материала 2
27-28	14 неделя	Технология выполнения изделия. Практическая работа "Разработка технологической карты".	Урок-практикум 2
29-30	15 неделя	Изготовление изделия в технике плетения из тесьмы.	Урок-практикум 2
31-32	16 неделя	Художественное оформление изделия. Защита творческого проекта.	Комбинированный урок 2
33-34	17 неделя	Элементы Материаловедения. Химические волокна. Практическая работа "Определение вида ткани".	Изучение нового материала 2
35-36	18 неделя	Характеристика тканей по назначению. Практические работы. Составление коллекции тканей по назначению.	Урок-практикум 2
37-38	19 неделя	Конструкционные материалы. Классификация сталей. Свойства чёрных и цветных металлов.	Изучение нового материала 2
39-40	20 неделя	Швейная машина и приспособления к ней.	Изучение нового материала 2
41-42	21 неделя	Схемы механических устройств. Прочтение схем.	Изучение нового материала 2
Раздел 4: Технология ведения дома (4ч)			
43-44	22 неделя	Эстетика и экология жилища. Фильтрация воды.	Изучение нового материала 2
45-46	23 неделя	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа "Подбор и посадка растений".	Урок-практикум 2
Раздел 5: Электро-технические работы (6 ч)			
47-78	24 неделя	Электро-осветительные приборы. Электроприводы. Практическая работа "Подбор бытовых приборов".	Изучение нового материала 2
49-50	25 неделя	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства.	Изучение нового материала 2
51-52	26 неделя	Электроприборы, человек и окружающая среда.	Изучение нового материала 2
Раздел 6: Творческие проектные работы (10 ч)			
53-54	27 неделя	Этапы творческого проекта "Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера".	Изучение нового материала 2
55-56	28 неделя	Технология выполнения изделия.	Урок-практикум 2
57-58	29 неделя	Практическая работа "Изготовление изделия".	Урок-практикум 2
59-60	30 неделя	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта.	Комбинированный урок 2
61-62	31 неделя	Защита творческого проекта.	Урок-зачет
Раздел 7: Дизайн пришкольного участка (6ч)			
63-64	32 неделя	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ.	Изучение нового материала 2
65-66	33 неделя	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки	Изучение нового

		и посадки.	материала 2
67-68	34 неделя	Защита растений от неблагоприятных факторов. Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов.	Урок-обобщение 2

Календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс			
№	Дата	Тема урока	Тип урока и кол. час
Раздел 1 Вводное занятие (1 час)			
1	1 неделя	Содержание и организация обучения технологии в текущем году.	Урок- лекция 1
Раздел 2 Технологии ведения дома (8ч)			
2	2неделя	Бюджет семьи.	Изучение нового материала 1
3	3 неделя	Расходы семьи и их планирование.	Изучение нового материала 1
4	4 неделя	Роль членов семьи в формировании семейного бюджета.	Изучение нового материала 1
5	5 неделя	Работа над творческим проектом.	Изучение нового материала 1
6	6 неделя	Ремонт помещений.	Изучение нового материала 1
7	7 неделя	Практическая работа "Эскиз декоративного украшения интерьера".	Урок-практикум 1
8	8 неделя	Оклейка стен обоями.	Урок-практикум
9	9 неделя	Санитарно-технические работы.	Изучение нового материала 1
Раздел 3 Электро-технические работы (3ч)			
10	10 неделя	Электричество в нашем доме.	Изучение нового материала 1
11	11 неделя	Электрические источники света.	Изучение нового материала 1
12	12 неделя	Творческий проект Светильник с самодельными элементами.	Урок-практикум 1
Раздел 4 Современное производство и профессиональное образование (4ч)			
13	13 неделя	Сферы производства и разделение труда. Понятие о профессии.	Изучение нового материала 1
14	14 неделя	Сферы производства и разделение труда. Понятие о профессии 2.	Изучение нового материала 1
15	15 неделя	Пути получения профессионального образования.	Изучение нового

			материала 1
16	16 неделя	Пути получения профессионального образования 2.	Изучение нового материала 1
Раздел 5 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (10ч)			
17	17 неделя	Рукоделие. Художественные ремёсла. Вышивка.	Урок-практикум1
18	18 неделя	Рукоделие. Художественные ремёсла. Вышивка 2.	Урок-практикум1
19	19 неделя	Технология вышивки гладью.	Урок-практикум1
20	20 неделя	Технология вышивки гладью 2.	Урок-практикум1
21	21 неделя	Поэтапное изготовление изделия.	Урок-практикум1
22	22 неделя	Поэтапное изготовление изделия 2.	Урок-практикум1
23	23 неделя	Окончательная обработка изделия	Урок-практикум1
24	24 неделя	Окончательная обработка изделия 2.	Урок-практикум1
25	25 неделя	Элементы материаловедения. Синтетические волокна.	Урок-практикум1
26	26 неделя	Элементы материаловедения. Синтетические волокна 2.	Урок-практикум1
Раздел 6 Творческие проектные работы (6ч)			
27	27 неделя	Технология проектирования и создания материальных объектов. Практическая работа "Лист планирования содержания".	Применение новых знаний 1
28	28 неделя	Выбор темы и обоснование проекта. Практическая работа "Банк идей".	Урок-практикум1
29	29 неделя	Исследование проекта. Работа с первоисточниками. Практическая работа "Поиск информации".	Урок-практикум1
30	30 неделя	Исследование проекта и его реконструкция. Практическая работа "Составление сценария".	Урок-практикум1
31	31 неделя	Творческие проектные работы. Практическая работа "Разработка дизайнерской задачи".	Урок-практикум1
32	32 неделя	Защита проекта.	Урок-зачет 1
Раздел 7 дизайн пришкольного участка (2ч)			
33	33 неделя	Декоративное оформление участка.	Урок-практикум1
34	34 неделя	Практическая работа "Эскиз озеленения пришкольного участка".	Урок-практикум1

Материально-техническое обеспечение:

Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся, Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся, плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению, интернет – ресурсы, научно-популярная и техническая литература, видеофильмы

Учебно-методическое образовательного процесса

В соответствии с реализуемой программой начального и основного общего образования 5-9 классы «Технология». - М.: Вентана - Граф. Автор программы В. Д. Симоненко требуется необходимое материально-техническое и учебно-методическое обеспечение:

«Технология», 5 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина., В. Д. Симоненко, В.Н. Правдюк; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2016;

«Технология», 6 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина., В. Д. Симоненко, В.Н. Правдюк; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2016;

«Технология», 7 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина., В. Д. Симоненко, В.Н. Правдюк; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2016;

«Технология», 8 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина., В. Д. Симоненко, В.Н. Правдюк; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2016.

Стандарт основного общего образования по технологии, Примерная основная образовательная программа ОУ. Технология. М.: Просвещение:

Авторская программа основного общего образования для неделимых классов под редакцией В.Д.Симоненко, М.: Вентана - Граф М., «Просвещение», Рабочие программы по направлениям технологии:

Учебник В.Д.Симоненко Технология. Обслуживающий труд. 5 кл. – М.: Вентана - Граф, 2016;

Учебник В.Д.Симоненко Технология. Обслуживающий труд. 6 кл. – М.: Вентана - Граф, 2016;

Учебник В.Д.Симоненко Технология. Обслуживающий труд. 7 класс – М.: Вентана – Граф, 2016;

Учебник В.Д.Симоненко Технология. Обслуживающий труд. 8 класс – М.: Вентана – Граф, 2016.

