

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МО учителей
спортивно-эстетического цикла
_____ Озерова С.А
« ____ » _____ 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ О.В. Тульская
приказ № ____ от _____ 2017 г

РАССМОТРЕНО

педагогическим советом
протокол № _____
« ____ » _____ 2017 г.

Проект
Программа
по учебному предмету
"Технология"
составлена на основе примерной основной
общеобразовательной программы согласно требованиям ФГОС
за курс 5, 6, 7, 8 классов

(5 "А", 6"А" , 8"А" - интегрированные классы, 7 "А" - общеобразовательный класс)

Составитель программы:
учитель технологии
Озерова Светлана Алексеевна

Советск
2017

Содержание

1. Пояснительная записка.....	с.3
1.1. Возможные результаты.....	с.4
1.2. Критерии оценки достижения возможных результатов.....	с.28
2. Учебный план по предмету.....	с.30
3. Календарно-тематическое планирование.....	с.31
4. Образовательные ресурсы.....	с.40

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5-8 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе Примерной программы по учебным предметам. Технология.5-8 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения) и авторской программы Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2012 г. ФГОС.

Программа рассчитана на 68 учебных часов в 5 классе, 68 учебных часов в 6 классе, 68 учебных часов в 7 классе, 34 учебных часов в 8 классе.

Основной **целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно-ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

1.1 Возможные результаты

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процесса для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- 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;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание курса

5 класс (68 ч.)

Вводное занятие (1 ч.)

Тема: Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте

Раздел «Технологии творческой и проектной деятельности» (15 ч.)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

Темы лабораторно-практических работ:

Планирование школьного кабинета кулинарии.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление фартука для уроков кулинарии.

Приготовление воскресного завтрака для всей семьи

Раздел «Оформление интерьера» (2 ч.)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили.

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема лабораторно-практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч.)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч.)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Темы лабораторно – практических работ.

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

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема 2. Элементы машиноведения (4 ч.)

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

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

Темы лабораторно – практических работ:

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

Тема 3. Конструирование швейных изделий (6 ч.)

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий (2 ч.)

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

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

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (8 ч.)

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел «Художественные ремесла» (12 ч.)

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

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

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

Экскурсия в музей.

Тема 2. Лоскутное шитье (4 ч.)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для

выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Темы лабораторно-практических работ:

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема3. Вышивание (6 ч.)

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

Способы закрепления рабочей нити.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение разных видов вышивальных швов.

Вышивание изделий: салфетки, фартук, прихватки

Раздел «Кулинария» (14 ч.)

Тема 1. Санитария и гигиена (1 ч.)

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания (1 ч.)

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

Темы лабораторно-практических работ:

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

Тема 3. Блюда из яиц (2 ч.)

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

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 4. Бутерброды и горячие напитки (2 ч.)

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

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

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)

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

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

Темы практических работ:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 6. Блюда из овощей (4 ч.)

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и

кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей.

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

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

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

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

6 класс (68 ч.)

Вводное занятие (1 ч.)

Тема: Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте

Раздел «Кулинария» (14 ч.)

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

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса (2 ч.)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы (2 ч.)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы (2 ч.)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (4 ч.)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч.)

Тема. Интерьер жилого дома (1 ч.)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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 (2 ч.)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в ин-

терьере. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч.)

Тема. Свойства текстильных материалов (2 ч.)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий (4 ч.)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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 (6 ч.)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина (2 ч.)

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

Подготовка выкройки к раскрою.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий (10 ч.)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

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

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

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

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.
Технология обработки среднего шва с застежкой 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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 «Художественные ремёсла» (8 ч.)

Тема. Вязание крючком (4 ч.)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами (4 ч.)

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч.)

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

7 класс (68 ч.)

Вводный урок (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 7 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

Варианты объектов труда.

Учебник "Технология для 7 класса", библиотека кабинета.

Кулинария: технология приготовления пищи (18 ч.)

Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Изделия из дрожжевого, блинного и слоёного теста (6 ч.)

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники (4 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа:

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

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Мясо и мясные продукты (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Способы хранения. Механическая и тепловая обработка мяса. Способы приготовления мясного фарша. Формование котлет. Нарезка овощей. Технология приготовления борща.

Практическая работа:

Приготовление борща. Приготовление котлет с гарниром.

Варианты объектов труда.

Борщ, котлеты.

Заготовка продуктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Рукоделие. Вязание крючком (8 ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Элементы материаловедения (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (2 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Технология изготовления плечевого изделия (14 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Технологии ведения дома: Эстетика и экология жилища (4 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Электротехнические работы: Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности. Замена гальванических элементов питания (батареек).

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления телевизора, электродвигатель.

Творческие, проектные работы (8 ч.)

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

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

8 класс (34 ч.)

Вводный урок (1 ч.)

Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина. Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 8 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Техника безопасности. Правила пожарной безопасности. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием предмета. Знакомство с мастерской и библиотекой кабинета.

Варианты объектов труда.

Учебник "Технология для 8 класса", библиотека кабинета.

Кулинария: Технология приготовления пищи (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Традиции праздника Масленица. Технологии приготовления традиционных блюд (блины простые, блины дрожжевые, блины с припёком, блины с начинкой и др.). Украшение интерьера дома.

Традиции праздника Пасха. Технологии приготовления куличей, творожной пасхи, окрашивание яиц. Украшение интерьера дома.

Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила этикета.

Слоёное тесто. 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.

Практические работы

Приготовление блинов по различным рецептам. Выпечка куличей и окрашивание яиц. Приготовление слоек с яблоками. Приготовление праздничных бутербродов канапе.

Варианты объектов труда.

Блины, куличи, яйца, слойки с яблоками, бутерброды канапе.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Рукоделие, вышивка (8 ч.)

Основные теоретические сведения

Природа творчества. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность народных художественных промыслов: мстёрская вышивка, торжокское золотое шитьё, александровская гладь.

Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двухсторонней глади, художественной глади, швов "узелки" и "рококо".

Понятие "натюрморт" и "пейзаж". Подбор материалов для вышивания. Технология вышивания натюрморта или пейзажа.

Практические работы

Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Подготовка ткани к вышивке. Выбор узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирского шитья, белой гладью, атласной и штриховой гладью, двухсторонней гладью, художественной гладью.

Варианты объектов труда.

Образцы вышивки гладью, салфетки.

Гигиена девушки и косметика (1 ч.)

Основные теоретические сведения

Косметические материалы для ухода за волосами: краски, бальзамы, шампуни, тоники, кондиционеры. Знакомство с профессией визажиста. Умение ухаживать за волосами и подбирать косметические средства.

Практические работы

Окрашивание волос, мытьё, сушка, укладка.

Домашняя экономика (8 ч.)

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Семья и бизнес. Виды семейной деятельности. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Профессиональное самоопределение (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. 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

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. 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, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Электротехнические устройства (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Виды электроосветительных приборов. История их изобретения, принцип действия. Устройство современных ламп, мощность, срок службы. Регулировка освещённости.

Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Варианты объектов труда.

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

Творческие, проектные работы (8 ч.)

Примерные темы

Сервировка праздничного стола к Пасхе.

Изготовление изделий, оформленные вышивкой.

1.2. Критерии оценки достижения возможных результатов

Главные критерии определения уровня овладения основными знаниями, умениями и навыками:

- самый высокий уровень – 85-100%
- высокий уровень – 70-84%
- средний уровень – 50-69%
- ниже среднего – 30-49%
- низкий уровень – менее 30%

Оценка качества знаний и умений по технологии

Балл «5» ставится, если ученик:

- с достаточной полнотой знает изученный материал;
- опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
- полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
- практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «4» ставится, если ученик:

- даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

Балл «3» ставится, если ученик:

- обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
- в основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ в основном правильно;
- может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
- принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

Балл «2» ставится, если ученик:

-обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
-не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественно-научные основы;

-не принимает участие в проведение опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

Балл «1» ставится, если ученик:

-проявляет полное незнание учебного материала.

2. Учебный план

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
технология	5	2	24	21	23	68

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
технология	6	2	24	21	23	68

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
технология	7	2	24	21	23	68

Предмет	Класс	Кол-во часов в нед.	I триместр	II триместр	III триместр	Год
технология	8	1	12	10	12	34

3. Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ уро-ка п/п	Разделы программы Темы уроков	Количе-ство ча-сов, от-водимых на изу-чение темы	Дата проведения	
			План	факт
1-2	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие. Изучение нового материала. Творческая проектная деятельность	2		
3-4	Интерьер кухни, оборудование	2		
5-6	Коллективный проект «Планирование школьного кабинета кулинарии»	2		
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч.)				
7-8	Запуск проекта «Фартук для работы на кухне». Натуральные волокна. Производство ткани	2		
9-10	Текстильные материалы и их свойства.	2		
11-12	Виды рабочей одежды и требования к ней. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	2		
13-14	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Построение чертежа выкройки фартука	2		
15-16	Моделирование фартука	2		
17-18	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука	2		
19-20	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов	2		
21-22	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям	2		
23-24	Краевые и соединительные швы. Влажно-тепловая обработка ткани	2		
25-26	Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника и нижней части фартука	2		
27-28	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса. Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия	2		
Раздел «Технологии исследовательской и проектной деятельности» (4 ч.)				
29-32	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Фартук для работы на кухне»	4		
Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч.)				
33-34	Декоративно-прикладное искусство. Экскурсия в краеведческий музей	2		
35-36	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2		
37-38	Вышивка как вид ДПИ и её применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы	2		
39-40	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Свободная вышивка по рисованному контуру	2		
41-42	Запуск проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Лоскутное шитьё	2		
43-44	Технология изготовления лоскутного изделия	2		
Раздел «Технологии исследовательской и проектной деятельности» (4 ч.)				
45-48	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	4		
Раздел «Кулинария» (14 ч.)				
49-50	Санитария и гигиена. Физиология питания	2		

51-52	Бутерброды и горячие напитки	2		
53-54	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2		
55-56	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	2		
57-58	Тепловая кулинарная обработка овощей	2		
59-60	Блюда из яиц ***	2		
61-62	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2		
Раздел «Технологии исследовательской и проектной деятельности» (4 ч.)				
63-68	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	4		

Итого: 68 часов

В календарном планировании могут быть заменены практические работы и их количество на усмотрение учителя.

Разделы в планировании могут передвигаться. Темы, отмеченные *** проводятся в соответствии с календарными датами.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся. Вводная контрольная работа проводится в начале сентября для контроля уровня подготовки учащихся. Контрольные работы по итогам триместров проводятся в конце каждого триместра.

Темы контрольных работ:

- Вводная контрольная работа "Ручные стежки".
- Контрольная работа по итогам 1 триместра "Выполнение стачного шва на образце".
- Контрольная работа по итогам 2 триместра "Выполнение стебельчатого и тамбурного шва на образце".
- Контрольная работа по итогам 3 триместра "Сборка полотна из лоскутков"

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ уро-ка п/п	Разделы программы Темы уроков	Количе-ство ча-сов, от-водимых на изу-чение темы	Дата проведения	
			План	факт
1-2	Вводный урок. Первичный инструктаж на рабочем месте. Интерьер жилого дома	2		
3-4	Комнатные растения в интерьере	2		
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)				
5-8	Исследовательская и созидательная деятельность. Творче-ский проект «Растение в интерьере жилого дома»	4		
Раздел "Кулинария" (14 ч.)				
9-10	Блюда из мяса. Приготовление куриного супа	2		
11-12	Блюда из мяса. Приготовление куриного мяса с гарниром	2		
13-14	Блюда из рыбы. Приготовление рыбного супа	2		
15-16	Блюда из рыбы. Приготовление рыбного салата	2		
17-18	Масленица. Приготовление блинов ***	2		
19-20	Супы. Приготовление супа с фрикадельками	2		
21-22	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2		
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)				
23-26	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	4		
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)				
27-28	Свойства текстильных материалов	2		
29-32	Конструирование швейных изделий	4		
33-34	Моделирование швейных изделий	2		
35-36	Раскрой плечевой одежды	2		
37-38	Ручные работы	2		
39-40	Швейная машина	2		
41-42	Машинные швы	2		
43-44	Подготовка и проведение примерки изделия	2		
45-46	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов	2		
47-48	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	2		
49-50	Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия. Окончательная отделка изделия	2		
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)				
51-56	Исследовательская и созидательная деятельность. Творче-ский проект «Наряд для семейного обеда»	6		
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)				
57-58	Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.	2		
59-60	Вязание полотна. Вязание по кругу	2		
61-62	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2		
63-64	Вязание цветных узоров.	2		
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)				
65-68	Исследовательская и созидательная деятельность. Творче-ский проект: «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	4		

Итого: 68 часов

В календарном планировании могут быть заменены практические работы и их количество на усмотрение учителя.

Разделы в планировании могут передвигаться. Темы, отмеченные *** проводятся в соответствии с календарными датами.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся. Вводная контрольная работа проводится в начале сентября для контроля уровня подготовки учащихся. Контрольные работы по итогам триместров проводятся в конце каждого триместра.

Темы контрольных работ:

- Вводная контрольная работа "Выполнение параллельных строчек на образце".
- Контрольная работа по итогам 1 триместра " Вязание крючком на образце ".
- Контрольная работа по итогам 2 триместра " Тесты по разделу "Кулинария".
- Контрольная работа по итогам 3 триместра " Моделирование юбок "

**Календарно-тематическое планирование
7 класс**

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количество часов, от- водимых на изуче- ние темы	Дата проведения	
			План	Факт
Раздел «Вводный урок» (2 часа)				
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок	2		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (18 часов)				
3-4	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь <i>Вводная контрольная работа</i>	1 <i>1</i>		
5-8	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Пр.р.: Приготовление слоёного печенья Пр.р.: Приготовление дрожжевых пирогов с яблоками, куличей ***	4		
9-12	Мясо и мясные продукты. Пр.р.: Приготовление борща. Пр.р.: Приготовление котлет с гарниром	4		
13-16	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников. Пр.р.: Приготовление вареников с картошкой. Пр.р.: Приготовление пельменей	4		
17-18	Кисломолочные продукты и блюда из них. Пр.р.: Приготовление сырников или блинов ***	2		
19-20	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2		
Раздел «Рукоделие. Вязание крючком» (8 часов)				
21-22	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2		
23-24	Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2		
25-26	Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком	2		
27-28	Вязание крючком образцов	2		
Раздел «Элементы материаловедения» (2 часа)				
29-30	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2		
Раздел «Элементы машиноведения» (2 часа)				
31-32	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки <i>Контрольная работа по итогам I триместра</i>	1 <i>1</i>		
Раздел «Конструирование и моделирование плечевого изделия» (8 часов)				

33-34	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2		
35-36	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2		
37-38	Особенности моделирования плечевого изделия. Моделирование изделия выбранного фасона	2		
39-40	Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	2		
Раздел «Технология изготовления плечевого изделия» (14 часов)				
41-42	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2		
43-44	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2		
45-46	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2		
47-48	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2		
49-50	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2		
51-52	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2		
53-54	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	1		
	<i>Контрольная работа по итогам II триместра</i>	1		
Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)				
55-56	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	2		
57-58	Требования к интерьеру детской и прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей	2		
Раздел «Электротехнические работы» (2 часа)				
59-60	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2		
Раздел «Творческие проектные работы» (8 часов)				
61-62	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2		
63-64	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2		
65-66	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)	1		
	<i>Контрольная работа по итогам III триместра</i>	1		
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2		

Итого: 68 часов

В календарном планировании могут быть заменены практические работы и их количество на усмотрение учителя.

Разделы в планировании могут передвигаться. Темы, отмеченные *** проводятся в соответствии с календарными датами.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся. Вводная контрольная работа проводится в начале сентября для контроля уровня подготовки учащихся. Контрольные работы по итогам триместров проводятся в конце каждого триместра.

**Календарно-тематическое планирование
8 класс**

№ урока п/п	Разделы программы Темы уроков	Количе- ство ча- сов, отво- димых на изучение темы	Дата проведения	
			План	Факт
Раздел «Вводный урок» (1 час)				
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	1		
Раздел «Кулинария: технология приготовления пищи» (4 часа)				
2	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом. Пр.р.: Приготовление горячих бутербродов или бутербродов "Канapé" <i>Вводная контрольная работа</i>	1		
3	Слоёное тесто. Пр.р.: Приготовление слоев с яблоками	1		
4	"Масленица": традиции праздника *** Пр.р.: Приготовление тонких блинов с начинкой (мёд, сгу- щенное молоко и др.).	1		
5	"Пасха" – праздников праздник *** Пр.р.: Приготовление куличей и окрашивание яиц	1		
Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие, вышивка» (8 часов)				
6-7	Ручная художественная вышивка. Материалы, инструменты, приспособления. Подготовка к вышивке. Правила ТБ	2		
8-9	Стебельчатый шов. Атласная гладь.	2		
10-11	Шов узелки. Штриховая гладь.	2		
12	Двусторонняя гладь. Художественная гладь.	1		
13	<i>Контрольная работа по итогам триместра</i>	1		
Раздел «Гигиена девушки и косметика» (1 час)				
14	Косметические средства для ухода за волосами Пр.р.: Окрашивание волос, мытьё, сушка, укладка	1		
Раздел «Домашняя экономика» (8 часов)				
15	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены	1		
16-17	Цены на рынке товаров и услуг, минимализация расходов в бюджете семьи. Пр.р.: Расчет бюджета семьи на месяц	2		
18	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины	1		
19	Права потребителей и их защита. Пр.р.: Рассчитать расходы на питание на одну неделю	1		
20	Семья и бизнес. Виды семейной деятельности	1		
21-22	Выбор возможного объекта или услуги для предпринима- тельской деятельности <i>Контрольная работа по итогам триместра</i>	1 1		
Раздел «Профессиональное самоопределение» (2 часа)				

23	Профессиональные качества личности и их диагностика. Пр.р.: Тестирование	1		
24	Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Пр.р.: Тестирование	1		
Раздел «Электротехнические устройства» (2 часа)				
25	Электроосветительные приборы.	1		
26	Бытовые электронагревательные приборы.	1		
Раздел «Творческие проектные работы» (8 часов)				
27-28	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2		
29-30	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2		
31-32	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2		
33-34	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	1		
	<i>Контрольная работа по итогам триместра</i>	<i>1</i>		

Итого: 34 часа

В календарном планировании могут быть заменены практические работы и их количество на усмотрение учителя.

Разделы в планировании могут передвигаться.

Темы, отмеченные *** проводятся в соответствии с календарными датами.

Темы контрольных работ подбираются учителем в соответствии с изученными разделами с учётом индивидуальных особенностей учащихся.

4. Образовательные ресурсы

1. http://pulset.ru/tov/find14_a1.php?id=33520 сайт Троицкая швейная фабрика
2. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
3. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
4. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/
<http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
6. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
7. http://rodonews.ru/news_1282664628.html
http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома
8. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»
9. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»

- ООП образовательного учреждения (учебный план основного общего образования; планируемые результаты освоения ООП ООО);

- Федеральный государственный стандарт основного общего образования (разделы «Требования к результатам освоения основной образовательной программы»);

- Федеральный перечень учебников, утвержденных, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;

- Закон РФ «Об образовании» (статья 9 в редакции от 03.06.2011 N 121-ФЗ «Образовательные программы» и статья 32 «Компетенция и ответственность образовательного учреждения»).

- Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования: Проект / Российская академия образования; под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. - М.: Просвещение, 2009. - 40 с. - (Стандарты второго поколения).

- Фундаментальное ядро содержания общего образования / Под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. - М.: Просвещение, 2009. - 60 с. - (Стандарты второго поколения).

- Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).
- Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2012 г. ФГОС
- Данилюк А.Я., Кондаков А.М., Тишков В.А. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Издательство Москва «Просвещение», 2009 г.
- Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5-8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2015.
- Синица Н.В., Буглаева Н.А. Технологии ведения дома. 5-8 класс. Рабочая тетрадь. ФГОС. – М.: Вентана – Граф, 2014.
- Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
- Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
- Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
- Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.
- Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.
- Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
- Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
- Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.
- Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-6 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
- Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.
- Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-8 класс/Составитель Л.П. Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
- .Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-8 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Вологоград: Учитель. 2006. – 200с.
- Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.
- Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
- Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.

- Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.
- Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.
- Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М.:ООО«Изд-во АСТ», 1999.
- Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.