

МБОУ «Куженерская средняя общеобразовательная школа №2»

Рекомендовано  
Методическим советом

Протокол №1  
«30» августа 2016 г.

Согласовано:  
Зам директора

И.И.  
«30» августа 2016 г.

«Утверждено»

Директор школы

И.И. Ремизова (И.И.)  
«30» августа 2016 г.

Приказ № 27

**Рабочая программа**

по технологии  
для 5-8 классов

Учитель: Ремизова Е.М.

2016 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1. Общая характеристика программы

Рабочая программа по направлению «Технология» составлена для учащихся 5-8 классов на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технологии ведения дома» А.Т. Тищенко, Н.В. Синица.

#### Цели программы

- **Формирование** представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенным в нем технологиях.
- **Освоение** технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности.
- **Формирование** представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда.
- **Овладение** необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники.
- **Овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.
- **Развитие** у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.
- **Формирование** у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности.
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.
- Воспитание гражданских и патриотических качеств личности.
- Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

#### Общая характеристика предмета

Базовыми направлениями для программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла». Программа включает в себя также раздел «Оформление интерьера».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

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

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно

акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

**Интегрированный характер содержания обучения технологии** предполагает построение образовательного процесса на основе использования **межпредметных связей**. Это связи с математикой при проведении расчетных и графических операций; с русским языком при изучении терминологии работ и при грамотном изложении мыслей; с химией при характеристике свойств материалов; с биологией при изучении кулинарии; с физикой при изучении физико-механических свойств материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий народных промыслов; с черчением при построении чертежей.

## **2.Описание места предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом образовательного учреждения количество часов, отведенных на изучение предмета «Технология» в 5-8 классах на учебный год составляет – 238 часов: в 5 классе – 68 часов, 6 – 68 часов, 7 – 68 часов. 8 – 34 часа.. В 1 четверти – 16 часов; во 2 четверти – 14 часов; в 3 четверти – 20 часов; в 4 четверти – 18 часов.

С учетом интересов обучающихся, возможностей ОУ и материально-технической базы, наличия методического и дидактического обеспечения, в программе произведено перераспределение часов следующим образом: на изучение раздела «Кулинария» отведено меньше часов и исключены практические работы. Это связано с отсутствием кабинета кулинарии. За счет резервного времени увеличено количество часов на раздел “Создание изделий из текстильных материалов”. Это связано с недостаточно сформированными умениями у школьников использования швейной машины. Увеличено количество часов на “Творческие, проектные работы”, которые выполняются, как итоговые по окончанию изучения всех тем.

### **Инструментарий для оценивания результатов:**

- тесты,
- практические работы,
- творческие работы,
- творческие проектные работы,
- лабораторные работы.

### **Система оценки достижений учащихся:**

- пятибалльная, практическая работа, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

## **3.Содержание курса**

### **5класс**

### **Раздел «Кулинария»**

#### **Тема. Санитария и гигиена на кухне**

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

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.

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.

*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 размола 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. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Блюда из овощей и фруктов**

*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 свежемороженых 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.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Блюда из яиц**

*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. Приготовление завтрака. 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 «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема. Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **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 салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с

кулиской на резинке, сарафана, топа. 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. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

### **Тема. 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.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема. Декоративно-прикладное искусство**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

#### **Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

#### **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.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

### **бкласс**

#### **Раздел «Кулинария»**

#### **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.

### **Тема. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

### **Тема. Заправочные супы**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление заправочного супа.

### **Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

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

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

### **Тема. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема. Свойства текстильных материалов**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема. Конструирование швейных изделий**

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

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

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

### **Тема. Моделирование швейных изделий**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

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

Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

*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 застежки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застежки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

## Раздел «Художественные ремёсла»

### **Тема. Вязание крючком**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема. Вязание спицами**

*Теоретические сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями.

Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **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 аксессуар крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

## **7класс**

### **Раздел «Кулинария»**

### **Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **Тема. Изделия из жидкого теста**

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема. Виды теста и выпечки**

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

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

### **Тема. Сладости, десерты, напитки**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели,

диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

*Лабораторно-практические и практические работ.* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

### **Тема. Гигиена жилища**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Раздел «Электротехника»**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Тема. Свойства текстильных материалов**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

#### **Тема. Конструирование швейных изделий**

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

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема. Моделирование швейных изделий**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

### **Раздел «Художественные ремёсла»**

#### **Тема. Ручная роспись тканей**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

#### **Тема. Вышивание**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельности**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*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:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **8класс**

### **Раздел «Кулинария»**

#### **Тема. Блюда национальной кухни**

*Теоретические сведения.* Традиции питания в культуре кубанского казачества. народные кубанские традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд Кубанской кухни. Развитие современной Кубанской кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд Кубанской кухни. Правила техники безопасности.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюд кубанской национальной кухни.

#### **Тема. Заготовка продуктов**

*Теоретические сведения.* Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. 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). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

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. Первичная обработка фруктов и ягод для компота.

Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

## Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

### Тема. Экология жилища

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

### Тема . Водоснабжение и канализация в доме

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

*Лаборно-практические и практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## Раздел «Электротехника»

### Тема. Бытовые электроприборы

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

## **Тема. Электромонтажные и сборочные технологии**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

## **Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

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

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема. Вышивание**

*Теоретические сведения.* Вышивка как вид народного изобразительного искусства славянского населения Кубани. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с одеждой кубанского казачества. Вышивка в одежде. Развитие

новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в кубанской вышивке.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

### **Описание ценностных ориентиров содержания программы**

В результате обучения обучающиеся **овладеют:**

- трудовыми и технологическими навыками для создания продуктов труда;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- умениями ориентироваться в мире профессий;

**ознакомятся:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

**научатся выполнять** по установленным нормативам следующие операции:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять технологические карты для изготовления изделий;
- выбирать сырье, материалы, продукты, инструменты и оборудование для работы;
- конструировать, моделировать и изготавливать изделие;
- выполнять по заданным критериям технологические операции;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования оборудованием и инструментами;
- осуществлять контроль качества изделия (детали);
- находить и устранять дефекты;
- разрабатывать творческие проекты;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

В результате изучения технологии обучающиеся получают возможность

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

#### 4. Результаты изучения предмета «Технология»

требования	Содержание требований
<i>личностные</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома».</li> <li>2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</li> <li>3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда</li> <li>4. Осознание необходимости общественно-полезного труда.</li> <li>5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам.</li> <li>6. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.</li> </ol>
<i>метапредметные</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники</li> <li>2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук</li> <li>3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности</li> <li>4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда</li> <li>5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой</li> <li>6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.</li> </ol>
<i>предметные</i>	
а) в познавательной сфере	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда</li> <li>2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»</li> <li>3. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда.</li> </ol>
б) в мотивационной сфере	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивание своей способности и готовности к труду.</li> <li>2. Осознание ответственности за качество результатов труда.</li> <li>3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.</li> <li>4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ.</li> </ol>
в) в трудовой деятельности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планирование технологического процесса.</li> <li>2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.</li> <li>4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов.</li> </ol>
г) в физиолого-психологической деятельности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.</li> <li>2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.</li> <li>3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований.</li> <li>4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.</li> </ol>
д) в эстетической сфере	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы дизайнерского проектирования изделия.</li> <li>2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование».</li> <li>3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.</li> </ol>
е) в коммуникативной сфере	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта.</li> <li>2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда.</li> <li>3. Разработка вариантов рекламных образцов.</li> </ol>

## 5. Тематическое планирование 5 класс

№ урока по теме	№ урока п/п	Разделы и темы программы	Формирование универсальных учебных действий	Кол-во часов по плану	Кол-во часов по програ
		<b>1. Водный урок.</b>		<b>1</b>	
1.1	1	Водный урок. Правила поведения в кабинете технологии.	<u>Личностные УУД:</u> мотивация учения, усвоение этических норм и правил поведения. <u>Познавательные УУД:</u> общеучебные умения и навыки. <u>Регулятивные УУД:</u> постановка учебной задачи. <u>Коммуникативные УУД:</u> понимание речи других, чтение.	1	
		<b>2. Проектная деятельность.</b>		<b>1</b>	<b>1</b>
2.1	2	Проектная деятельность на уроках технологии	<u>Личностные УУД:</u> мотивация учения, усвоение этических норм и правил поведения. <u>Познавательные УУД:</u> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. <u>Регулятивные УУД:</u> целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <u>Коммуникативные УУД:</u> диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы.	1	
		<b>3. Оформление интерьера.</b>		<b>5</b>	<b>6</b>
3.1	3	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Электробезопасность.	<u>Личностные УУД:</u> мотивация учения. <u>Познавательные УУД:</u> формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ и синтез, сравнение, классификация, постановка и решение проблем, работа с компьютером,	1	
3.2	4-5	Творческий проект «кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни.	<u>Регулятивные УУД:</u> постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии. <u>Коммуникативные УУД:</u> работа с текстом, выделение главной мысли, понимание речи других, постановка вопросов, работа в группе.	2	
3.3	6-7	Защита проекта «кухня моей мечты».		2	

<b>4. Кулинария.</b>				<b>8</b>	<b>16</b>
4.1	8	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.	<i>Личностные УУД:</i> формирование мотивации и самомотивации, смыслообразование. <i>Познавательные УУД:</i> формулирование цели, поиск и выделение информации, работа с компьютером, анализ и синтез, сравнение, классификация, постановка и решение проблем. <i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, организация рабочего места, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии. <i>Коммуникативные УУД:</i> работа с текстом, выделение главной мысли, пересказ, понимание речи других, постановка вопросов, работа в парах.	1	
4.2	9	Бутерброды и горячие напитки.		1	
4.3	10	Блюда из круп и бобовых.		1	
4.4	11	Блюда из овощей.		1	
4.5	12	Блюда из яиц.		1	
4.6	13	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье».		1	
4.7	14-15	Защита проекта «Воскресный завтрак в моей семье».		2	
<b>5. Создание изделий из текстильных материалов.</b>				<b>34</b>	<b>28</b>
5.1	16	Производство текстильных материалов. Хлопок и лен.	<i>Личностные УУД:</i> мотивация учения. <i>Познавательные УУД:</i> общеучебные умения и навыки, формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ и синтез, сравнение, классификация, практическая работа, постановка и решение проблем. <i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, организация рабочего места, выполнение правил гигиены и техники безопасности, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии. <i>Коммуникативные УУД:</i> работа с текстом, выделение главной мысли, понимание речи других, постановка вопросов, работа в группе и в парах, понимание речи других, чтение, работа по правилам.	1	
5.2	17	Лабор. раб. «Определение нитей основы и утка, лицевой и изнаночной стороны ткани»		1	
5.3	18	Свойства х/б и льняных тканей.		1	
5.4	19	Проект		1	
5.5	20	Введение в конструирование. Правила снятия мерок.		1	
5.6	21	Прак. раб. «Снятие мерок»		1	
5.7	22-23	Построение чертежа швейного изделия. Прак. раб «Построение чертежа швейного изделия».		2	
5.8	24-25	Раскрой швейного изделия. Прак. раб.		2	
5.9	26	Инструменты и приспособления для ручных работ. Техника безопасности.		1	
5.10	27-28	Швейные ручные работы. Прак. раб.		2	
5.11	29	Устройство и назначение бытовой швей. машины 2М класса.		1	
5.12	30	Подготовка швейной машины к работе. Заправка ниток. Прак. раб.		1	
5.13	31-32	Прак. раб. «Выполнение строчек с закрепками»		2	
5.14	33	Терминология машинных работ. Виды		1	

		машинных швов.			
5.15	34-36	Прак. раб. «Выполнение образцов машинных швов»		3	
5.16	37	Влажно-тепловая обработка ткани.		1	
5.17	38-39	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне» Технология изготовления швейного изделия.		2	
5.18	40-41	Обработка накладного кармана.		2	
5.19	42-43	Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов изделия. Прак. раб.		2	
5.20	44-45	Обработка бретелей.		2	
5.21	46-47	Окончательная отделка изделия.		2	
5.22	48-49	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»		2	
		<b>6.Художественные ремесла.</b>		<b>19</b>	<b>18</b>
6.1	50-51	Декоративно-прикладное изделие для кухни.	<p><i>Личностные УУД:</i> формирование мотивации и самомотивации, смыслообразование.</p> <p><i>Познавательные УУД:</i> формулирование цели, поиск и выделение информации, работа с компьютером, работа с дополнительной литературой, анализ и синтез, сравнение, классификация, усвоение основных определений и понятий, практическая работа, постановка и решение проблем.</p> <p><i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, организация рабочего места, выбор способов деятельности, выполнение правил гигиены и техники безопасности, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии.</p> <p><i>Коммуникативные УУД:</i> работа с текстом, выделение главной мысли, понимание речи других, постановка вопросов, рассуждение, работа в группе, работа по правилам.</p>	2	
6.2	52	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.		1	
6.3	53	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.		1	
6.4	54-55	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Прак. раб.		2	
6.5	56-58	Изготовление образца изделия из лоскутков. Прак. раб.		2	
6.6	59-60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта.		3	
6.7	61-64	Выполнение проекта. Прак. раб. «Стачивание деталей изделия».		4	
6.8	65-66	Подготовка проекта к защите.		2	
6.9	67-68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» Итоговый урок.		2	
		<b>Итого:</b>		<b>68</b>	

## Тематическое планирование 6 класс

№ урока По теме	№ урока по поряд	Разделы и темы программы	Формирование универсальных учебных действий	Кол-во часов по плану	Кол-во часов по програ
		<b>1.Оформление интерьера</b>		<b>8</b>	<b>8</b>
1.1	1-2	Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома.	<i>Личностные УУД:</i> мотивация учения, усвоение этических норм и правил поведения.	2	
1.2	3	Комнатные растения в интерьере	<i>Познавательные УУД:</i> формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ и синтез, сравнение, классификация, постановка и решение проблем, работа с компьютером,	1	
1.3	4	Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома»	<i>Регулятивные УУД:</i> : постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии.	1	
1.4	5-6	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	<i>Коммуникативные УУД:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	2	
1.5	7-8	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»		2	
		<b>2.Кулинария.</b>		<b>6</b>	<b>12</b>
2.1	9	Рыба. Пищевая ценность и блюда из рыбы.	<i>Личностные УУД:</i> мотивация учения, усвоение этических норм и правил поведения.	1	
2.2	10	Мясо. Пищевая ценность и блюда из мяса.		1	
2.3	11	Супы. Технология приготовления первых блюд.	<i>Познавательные УУД:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.	1	
2.4	12	Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	<i>Регулятивные УУД:</i> целеполагание, планирование, анализ ситуации, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	1	
2.5	13-14	Защита проекта «Приготовление воскресного обеда»	<i>Коммуникативные УУД:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	2	
		<b>3. Создание изделий из текстильных материалов.</b>		<b>34</b>	<b>30</b>
3.1	15	Ткани из химических волокон и их свойства.	<i>Личностные УУД:</i> формирование мотивации и самомотивации, смыслообразование.	1	
3.2	16	Конструирование одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Одежда для дома»	<i>Познавательные УУД:</i> формулирование цели, поиск и выделение информации, работа с компьютером, работа с дополнительной литературой, анализ и синтез, сравнение, классификация, усвоение	1	
3.3	17-18	Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	основных определений и понятий, практическая работа, постановка и решение проблем.	2	
3.4	19-20	Построение чертежа основы изделия с цельнокр. рукавом. М 1:4		2	

3.5	21-22	Построение чертежа основы изделия с цельнокр. рукавом. М 1:1	<i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, организация рабочего места, выбор способов деятельности, выполнение правил гигиены и техники безопасности, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии. <i>Коммуникативные УУД:</i> работа с текстом, выделение главной мысли, понимание речи других, постановка вопросов, рассуждение, работа в группе, работа по правилам.	2		
3.6	23-24	Моделирование плечевой одежды. Прак. раб.		2		
3.7	25-26	Раскрой швейного изделия. Прак. раб.		2		
3.8	27-28	Швейные ручн. работы. Прак. раб. «Изготовление образцов ручн. швов».		2		
3.9	29	Приспособления к швейной машине. Машинная игла.		1		
3.10	30-32	«Выполнение образцов машинных швов» Прак. раб.		3		
3.11	32-33	Подготовка изделия к примерке и примерка. Прак. раб.		2		
3.12	34-35	Обработка швов, низа рукавов. Прак. раб.		2		
3.13	36-37	Обработка горловины проектного изделия. Прак. раб.		2		
3.14	38-39	Обработка боковых срезов. Прак. раб.		2		
3.15	40-41	Обработка низа изделия. Прак. раб.		2		
3.16	42-43	Окончательная отделка изделия. Прак. раб.		2		
3.17	44-45	Подготовка защиты проекта «Одежда для дома»		2		
3.18	46-47	Защита проекта «Одежда для дома»		2		
		<b>4. Художественные ремесла</b>		<b>21</b>	<b>18</b>	
4.1	48-49	Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары»		<i>Личностные УУД:</i> мотивация учения. <i>Познавательные УУД:</i> общеучебные умения и навыки, формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ и синтез, сравнение, классификация, практическая работа, постановка и решение проблем. <i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, организация рабочего места, выполнение правил гигиены и техники безопасности, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии. <i>Коммуникативные УУД:</i> работа с текстом, выделение главной мысли, понимание речи других, постановка вопросов, работа в группе и в парах, понимание речи других, чтение, работа по правилам.	2	
4.2	50-51	Основные виды петель при вязании крючком.			2	
4.3	52-53	Вязание по кругу.			2	
4.4	54-55	Вязание квадрата.	2			
4.5	56-57	Вязание спицами. Основные приемы вязания.	2			
4.6	58-59	Вязание по схеме.	2			
4.7	60-61	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары».	2			
4.8	62-64	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары».	3			
4.9	65-66	Подготовка проекта к защите.	2			
4.10	67-68	Защита проекта «Вяжем аксессуары».	2			
		<b>Итого:</b>	<b>68</b>			

## Тематическое планирование 7 класс

№ урока По теме	№ урока по порядку	Темы и разделы	Формирование универсальных учебных действий	Кол-во часов по плану	Кол-во часов по програ
		<b>1. Интерьер жилого дома.</b>		<b>8</b>	<b>8</b>
1.1	1	Освещение жилого помещения. Электробезопасность.	<i>Личностные УУД:</i> мотивация учения, самомотивация, смыслообразование, самооценка.	1	
1.2	2	Предметы искусства и коллекции в интерьере	<i>Познавательные УУД:</i> формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ и синтез, сравнение, классификация,	1	
1.3	3	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки.	постановка и решение проблем, работа с компьютером,	1	
1.4	4-6	Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта.	<i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, контроль, коррекция, оценка	3	
1.5	7-8	Защита проекта «Умный дом».	и самооценка, мобилизация сил и энергии. <i>Коммуникативные УУД:</i> диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.	2	
		<b>2. Кулинария.</b>		<b>9</b>	<b>14</b>
2.1	9	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	<i>Личностные УУД:</i> мотивация учения.	1	
2.2	10	Изделия из жидкого теста.	<i>Познавательные УУД:</i> формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ и синтез, сравнение, классификация,	1	
2.3	11	Изделия из песочного и слоеного теста.	практическая работа, постановка и решение проблем.	1	
2.4	12	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	<i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, организация рабочего места,	1	
2.5	13	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	выполнение правил гигиены и техники безопасности, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии.	1	
2.6	14-15	Групповой проект «Праздничный сладкий стол» Разработка меню.	<i>Коммуникативные УУД:</i> работа с текстом, выделение главной мысли, понимание речи других, постановка вопросов, работа в группе, работа по правилам.	2	
2.7	16-17	Защита проекта.		2	
		<b>3. Создание изделий из текстильных материалов.</b>		<b>30</b>	<b>28</b>
3.1	18	Ткани из волокон животного происхождения.	<i>Личностные УУД:</i> мотивация учения.	1	

3.2	19	Прак. раб. «Определение сырьевого состава ткани, свойства тканей»	<p><u>Познавательные УУД:</u> формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ, сравнение, классификация, практическая работа, постановка и решение проблем.</p> <p><u>Регулятивные УУД:</u> постановка учебной задачи, составление плана работы, организация рабочего места, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии.</p> <p><u>Коммуникативные УУД:</u> работа с текстом, выделение главной мысли, понимание речи других, постановка вопросов, работа в парах, работа по правилам.</p>	1	
3.3	20	Конструирование поясной одежды.		1	
3.4	21	Прак. раб. «Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия».		1	
3.5	22	Построение чертежа юбки. М 1:4		1	
3.6	23	Построение чертежа юбки. М 1:1		1	
3.7	24-25	Моделирование юбки. Прак. раб.		2	
3.8	26	Швейные ручн. работы. Техника безопасности при выполнении ручн. работ.		1	
3.9	27	Прак. раб. «Изготовление образцов ручн. швов».		1	
3.10	28	Технология швейных работ. Техника безопасности при выполнении машин. работ.		1	
3.11	29	Прак. раб. «Изготовление образцов машинных швов».		1	
3.12	30	Творческий проект «Праздничный наряд» Обоснование проекта.		1	
3.13	31-32	Раскрой поясного изделия. Прак. раб.		2	
3.14	33-34	Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов.		2	
3.15	35-36	Прак. раб «Обработка швов юбки. Обработка застежки-молнии»		2	
3.16	37-38	Прак. раб «Обработка складок, вытачек»		2	
3.17	39-40	Прак. раб «Обработка верхнего среза юбки притачным поясом».		2	
3.18	41	Прак. раб «Обработка верхнего среза юбки подкройной обачкой».		1	
3.19	42-43	Прак. раб «Обработка нижнего среза юбки».		2	
3.20	44-45	ВТО готового изделия. Контроль качества изделия.		2	
3.21	46-47	Защита проекта «Праздничный наряд»		2	
		<b>4. Художественные ремесла.</b>		<b>23</b>	<b>20</b>
4.1	48	Ручная роспись тканей.	<p><u>Личностные УУД:</u> мотивация учения, самооценка, смыслообразование, преодоление трудностей.</p> <p><u>Познавательные УУД:</u> формулирование цели, поиск и выделение</p>	1	
4.2	49	Виды ручные стежков и строчек		1	
4.3	50-51	Прак. раб «Выполнение образцов швов»		2	

4.4	52-53	Выполнение вышивки крестом. Прак. раб.	информации, анализ и синтез, сравнение, классификация, постановка и решение проблем, практическая работа, работа с компьютером, работа с дополнительной литературой. <i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, выбор способов деятельности, прогнозирование результатов, организация рабочего места, контроль, коррекция, выполнение правил гигиены и техники безопасности, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии. <i>Коммуникативные УУД:</i> работа с текстом, выделение главной мысли, понимание речи других, постановка вопросов, умение отвечать на вопросы, рассуждение, работа индивидуальная.	2	
4.5	54-55	Выполнение вышивки гладью. Прак. раб.		2	
4.6	56-57	Выполнение вышивки лентами. Прак. раб.		2	
4.7	58-59	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта.		2	
4.8	60	Разработка технологической карты.		1	
4.9	61-62	Выполнение проекта.		2	
4.10	63-64	Выполнение проекта.		2	
	65-66	Подготовка проекта к защите.		2	
11.5	67-68	Защита творческого проекта.		2	
		<b>Итого:</b>			<b>68</b>

### Тематическое планирование 8 класс

№ урока По теме	№ урока по порядку	Темы и разделы	Формирование универсальных учебных действий	Кол-во часов по плану	Кол-во часов по програ
		<b>1. Технологии домашнего хозяйства</b>		<b>4</b>	<b>4</b>
1.1	1	Основные элементы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода в доме	<i>Личностные УУД:</i> мотивация учения, самомотивация, смыслообразование, самооценка.	1	
1.2	2	Экология жилища. Система безопасности.	<i>Познавательные УУД:</i> формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ и синтез, сравнение, классификация,	1	
1.3	3	Схемы горячего и холодного водоснабжения. Стоимость расхода воды.	постановка и решение проблем, работа с компьютером, <i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии.	1	
1.4	4	Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды.	<i>Коммуникативные УУД:</i> диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.	1	
		<b>2. Электротехника</b>		<b>6</b>	<b>12</b>
2.1	5	Электронагревательные приборы. Экономия электроэнергии в быту.	<i>Личностные УУД:</i> мотивация учения, самомотивация, смыслообразование, самооценка.	1	

2.2	6	Понятие об электрическом токе. Виды источников тока	<i>Познавательные УУД:</i> формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ и синтез, сравнение, классификация, постановка и решение проблем, работа с компьютером, <i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии. <i>Коммуникативные УУД:</i> диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.	1	
2.3	7	Устройство и принцип работы электрического фена.		1	
2.4	8	Устройство и принцип работы электрического утюга.		1	
2.5	9	Работа счетчика электроэнергии.		1	
2.5	10	Электробезопасность в быту.		1	
		<b>3. Семейная экономика</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
3.1	11	Источники доходов и бюджет семьи	<i>Личностные УУД:</i> мотивация учения. <i>Познавательные УУД:</i> формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ, сравнение, классификация, практическая работа, постановка и решение проблем. <i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, организация рабочего места, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии. <i>Коммуникативные УУД:</i> работа с текстом, выделение главной мысли, понимание речи других, постановка вопросов, работа в парах, работа по правилам.	1	
3.2	12	Технология построения семейного бюджета		1	
3.3	13	Пр. р. Оценка источников доходов семьи. Планирование расходов семьи		1	
3.4	14	Технология совершения покупок		1	
3.5	15	Пр. р. Анализ качества и потребительских свойств товаров		1	
3.6	16	Технология ведения бизнеса		1	
		<b>4. Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
4.1	17	Сферы производства и разделение труда	<i>Личностные УУД:</i> мотивация учения, самооценка, смыслообразование, преодоление трудностей. <i>Познавательные УУД:</i> формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ и синтез, сравнение, классификация, постановка и решение проблем, практическая работа, работа с компьютером, работа с дополнительной литературой. <i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, выбор способов деятельности, прогнозирование результатов, организация рабочего места, контроль, коррекция, выполнение правил гигиены и техники безопасности, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии. <i>Коммуникативные УУД:</i> работа с текстом, выделение главной мысли, понимание речи других, постановка вопросов, умение отвечать на вопросы, рассуждение, работа индивидуальная.	1	
4.2	18	Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника		1	
4.3	19	Интересы и склонности в выборе профессии		1	
4.4	20	Пр. р. Диагностика склонностей и качеств личности		1	

<b>5. Технологии творческой и опытнической деятельности</b>			<b>14</b>	<b>8</b>	
5.1	21	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность выполнения проекта	<p><i>Личностные УУД:</i> мотивация учения, самомотивация, смыслообразование, самооценка.</p> <p><i>Познавательные УУД:</i> формулирование цели, поиск и выделение информации, анализ и синтез, сравнение, классификация, постановка и решение проблем, работа с компьютером,</p> <p><i>Регулятивные УУД:</i> постановка учебной задачи, составление плана работы, прогнозирование результатов, контроль, коррекция, оценка и самооценка, мобилизация сил и энергии.</p> <p><i>Коммуникативные УУД:</i> диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать.</p>	1	
5.2	22	Обоснование темы проекта.		1	
5.3	23	Поиск и изучение информации по проблеме		1	
5.4	24	Разработка вариантов решения проблемы		1	
5.5	25-30	Выполнение проекта		6	
5.6	31-32	Оформление пояснительной записки		2	
5.7	33-34	Защита проекта		2	
<b>Итого:</b>			<b>34</b>	<b>34</b>	

## 6. Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся

требования	вид контроля	форма контроля
<i>личностные</i>	предварительный	выставки работ
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проектов
<i>метапредметные</i>	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
<i>предметные в сфере</i>		
а) познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

В заключении изучения разделов программы 6 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

### Критерии оценки качества знаний обучающихся по технологии

#### 6.1 При устной проверке.

*Оценка «5» ставится, если обучающийся:*

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если обучающийся:*

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если обучающийся:*

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если обучающийся:*

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если обучающийся:*

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

## **6.2 При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если обучающийся:*

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если обучающийся:*

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если обучающийся:*

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если обучающийся:*

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если обучающийся:*

- не может спланировать выполнение работы;

- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

### 6.3 При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если обучающийся:	Оценка «4» ставится, если обучающийся:	Оценка «3» ставится, если обучающийся:	Оценка «2» ставится, если обучающийся:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может	Выполненное изделие соответствует и может	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного	Выполненное изделие не соответствует и не может

	использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренным и в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель -но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

#### 6.4 При выполнении тестов, контрольных работ

- Оценка «5» ставится, если обучающийся: выполнил 90 - 100 % работы  
Оценка «4» ставится, если обучающийся: выполнил 70 - 89 % работы  
Оценка «3» ставится, если обучающийся: выполнил 30 - 69 % работы  
Оценка «2» ставится, если обучающийся: выполнил до 30 % работы

## 7. Наличие материально-технического, информационного обеспечения

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<p>УМК:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2015год</li> <li>• Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015 год.</li> <li>• Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко.</li> <li>• Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год</li> </ul>
2	Печатные пособия	<p><b>Стенды и плакаты по т/б</b></p> <p><b>Таблицы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила по технике безопасности при работе на кухне</li> <li>- Блюда из мяса.</li> <li>- Блюда из рыбы.</li> <li>- Кисломолочные продукты и блюда из них.</li> <li>- Мучные изделия. Виды теста.</li> <li>- Фрукты и ягоды. Блюда из них.</li> <li>– Правильная посадка</li> <li>– Техника безопасности при работе на швейной машине</li> <li>– Швейная машина с электроприводом</li> <li>– Раскрой швейных изделий (раскладка)</li> <li>– Машинные швы</li> <li>- Обработка фартука</li> <li>- Обработка юбки</li> <li>– Обработка ночной сорочки</li> <li>- Пузловая обработка одежды</li> <li>– Приводные устройства</li> <li>– Ручные стежки и строчки</li> <li>– Разработка моделей с цельнокроеным рукавом</li> <li>– Технология швейных работ</li> </ul>
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p><b>Компьютерные слайдовые презентации:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Материаловедение.</li> <li>• Машиноведение;</li> <li>• Снятие мерок;</li> <li>• Виды поясных изделий;</li> <li>• Виды плечевых изделий;</li> <li>• Конструирование одежды;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Моделирование одежды;</li> <li>• Вязание крючком.</li> <li>• Вязание спицами</li> <li>• Кулинария</li> </ul> <p><b>Интернет-ресурсы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://center.fio.ru/som">http://center.fio.ru/som</a></li> <li>2. <a href="http://www.eor-np">http://www.eor-np</a></li> <li>3. <a href="http://www.eor.it.ru">http://www.eor.it.ru</a></li> <li>4. <a href="http://www.openclass.ru/user">http://www.openclass.ru/user</a></li> <li>5. <a href="http://www/it-n.ru">http://www/it-n.ru</a></li> <li>6. <a href="http://eidos.ru">http://eidos.ru</a></li> <li>7. <a href="http://www.botic.ru">http://www.botic.ru</a></li> <li>8. <a href="http://www.cnso.ru/tehn">http://www.cnso.ru/tehn</a></li> <li>9. <a href="http://files.school-collection.edu.ru">http://files.school-collection.edu.ru</a></li> <li>10. <a href="http://trud.rkc-74.ru">http://trud.rkc-74.ru</a></li> <li>11. <a href="http://tehnologia.59442">http://tehnologia.59442</a></li> <li>12. <a href="http://www.domovodstvo.fatal.ru">http://www.domovodstvo.fatal.ru</a></li> <li>13. <a href="http://tehnologiya.narod.ru">http://tehnologiya.narod.ru</a></li> <li>14. <a href="http://new.teacher.fio.ru">http://new.teacher.fio.ru</a></li> </ol>
4	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные Гладильная доска Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска