

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ
«ТАБОРСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Выписка, из содержательного раздела ООП ООО
(ФГОС ООО; 5-9 классы) на 2021-2022 учебный год,
принятой на педагогическом совете от 23.08.2021 протокол
№ 1,
утвержденной приказом № 174 от 23.08.2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГИЯ»
5-9 КЛАССЫ**

Составитель:

Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко (Технологии ведения дома. 5-7 классы)
А. Т. Тищенко, Н. В. Синица (Технология 8-9 классы)

Адаптировал учитель МБОУ
«Таборская ООШ»
Шилова Светлана Михайловна,
Высшая квалификационная категория

I. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), базисного учебного плана и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования. Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко «Технология. Технологии ведения дома. 5-7 классы. Учебник для общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф) и рабочей тетради Н.В. Сеницы, входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха» и учебника «Технология» 8-9 классы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница.

Общая характеристика учебного предмета

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

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов. По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты. Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации; • основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства; • знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно и общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Место учебного предмета, курса в учебном плане

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности, взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом. На изучение предмета отводится 238 учебных часа, в том числе: в 5, 6, 7 и 8 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 9 классе – 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

При проведении уроков технологии применяются фронтальная, групповая и индивидуальная формы организации работы, методы объяснительно-иллюстративного, репродуктивного, проблемно-поискового, коммуникативного и имитационно-ролевого обучения.

На уроках технологии используются следующие современные образовательные технологии: метод проектов, личностно-ориентированное обучение, развивающее обучение, проблемное обучение, саморазвитие личности, игровые технологии, технологии групповой деятельности, информационные образовательные технологии.

Методы устного контроля и самоконтроля объединяют традиционный индивидуальный опрос обучающихся, фронтальный опрос, устный зачет, устный самоконтроль и взаимоконтроль обучающихся.

В варианте письменного представления результатов контроля и самоконтроля проводятся тестирование (в том числе и интерактивное), письменные зачеты, контрольные графические работы, самостоятельная работа в рабочих тетрадях.

Методы практического контроля и самоконтроля применяются для диагностики уровня развития навыков и умений обучаемых. Для этих целей используются лабораторные работы, лабораторно-практические работы, учебно-практические работы.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

II. Планируемые результаты

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций: коммуникативных, социокультурные, ценностно – смысловые, информационные, культуроведческие и природоведческие, здоровьесберегающие, учебно-познавательные.

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

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета

«Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поисковых решений проблемы;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; культуры труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета

«Технология»:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектноисследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

➤ формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

➤ овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

в трудовой сфере:

➤ планирование технологического процесса и процесса труда;

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

➤ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм;

➤ документирование результатов труда и проектной деятельности. в мотивационной сфере:

➤ оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

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

➤ формирование представлений о мире профессий;

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

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

в эстетической сфере:

➤ овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;

➤ рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов НОТ;

➤ умение выражать себя в доступных видах и формах художественноприкладного творчества;

➤ опрятное содержание рабочей одежды;

➤ участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт.

в коммуникативной сфере:

➤ практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности;

➤ установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество; построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

➤ сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения;

➤ адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; построение монологических высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги. в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Раздел «Кулинария» Выпускник научится:

■ самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» Выпускник научится:

■ изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

■ планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

■ представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

■ организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» Выпускник научится: построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

III. Содержание программы

5 класс (68 часов)

Вводный урок. Проектная деятельность (2 ч)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Выполнение эскизов проектов

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

Интерьер и планировка кухни-столовой (2 ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарногигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративноприкладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Практические работы

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. **Раздел «Электротехника»**

(1 ч)

Бытовые электроприборы на кухне (1 ч)

Основные теоретические сведения

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

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 «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3 ч)

Творческий проект «Кухня моей мечты» (3 ч)

Основные теоретические сведения

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Разделы «Кулинария» (14 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Санитария и гигиена (1 ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств.

Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Физиология питания (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Бутерброды, горячие напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

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

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей (4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц (2 ч)

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку (2 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (2 ч) *Основные теоретические сведения* Правила защиты проекта. *Практические работы* Защита проектов.

Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные текстильные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

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

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные стежки и строчки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. ВТО.

Практические работы

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

Технология изготовления швейных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческий проект «Фартук для работы на кухне» (6 ч) *Основные теоретические сведения* Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Разделы «Художественные ремесла» (8 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование.

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (8 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка доклада к защите проекта. Оформление портфолио.

Практические работы

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита проекта.

6 класс (68 часов)

Вводный урок (1 ч)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологии.

Разделы «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Интерьер жилого дома (1 ч)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Практическая работа

Разработка плана жилого дома. **Комнатные растения в интерьере (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты» (2 ч) *Основные теоретические сведения* Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита проекта.

Разделы «Кулинария» (12 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса

Блюда из птицы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технология разделки и приготовления блюд из птицы. *Практические работы*

Приготовление блюд из птицы.

Заправочные супы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду.

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» (2 ч)

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита проекта.

Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование и моделирование швейных изделий (8 ч)

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм).

Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды. Понятие о моделировании одежды. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Технология изготовления плечевого изделия (6 ч)

Основные 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.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.

Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия.

Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Практические работы

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

Окончательная обработка изделия.

Творческий проект «Наряд для семейного обеда» (8 ч) *Основные теоретические сведения* Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Разделы «Художественные ремесла» (8 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 ч)

Вязание крючком (8 ч)

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу.

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком» (10 ч)

Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком».

7 класс (68 часов)

Вводный урок. (1 ч)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологии.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч)

Основные теоретические сведения

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища (1 ч)

Основные теоретические сведения

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений. Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

Практические работы.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника» (1 ч)

Бытовые электроприборы (1 ч)

Основные 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.

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 «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)

Творческий проект «Умный дом» (4 ч)

Основные теоретические сведения

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы Творческий проект «Умный дом». Защита проекта.

Разделы «Кулинария» (12 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.

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

Практические работы

Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из теста (6 ч)

Основные теоретические сведения

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Виды изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.

Практические работы

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Сладости, десерты, напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Профессия кондитер сахаристых изделий.

Практические работы

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

Основные 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.

Практические работы

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Возможная проблемная ситуация. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

Практические работы Выполнение и защита проектов.

Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности»

(6 ч) Элементы

материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки с расширением к низу, со складками.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек.

Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Практические работы

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные стежки и строчки, виды ручных стежков и строчек. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных швов.

Элементы машиноведения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Классификация машинных швов:

краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Изготовление образцов машинных швов.

Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

Основные 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.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.

Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы

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.

Творческий проект «Праздничный наряд» (6 ч) *Основные теоретические сведения* Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Разделы «Художественные ремесла» (12 ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)

Вышивание (12 ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. 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.

Практические работы

Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Творческий проект «Подарок своими руками» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка доклада к защите проекта. Оформление портфолио.

Практические работы

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита проекта.

Содержание учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома».

8 класс (2 часа в неделю, 68 часов в год)

Раздел «Технологии в энергетике» (4 ч)

Тема: Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология (1 ч) Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. *Самостоятельная работа.* Изучение работы домашнего электросчётчика. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего региона»

Тема: Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии (1 ч) Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная). *Практические работы.* Подготовка к образовательному путешествию. Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи

Тема: Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы (2 ч) Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная). Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Сборка электрической цепи с обратной связью.

Самостоятельная работа. Исследование электрического освещения в здании школы

Раздел «Материальные технологии» (32 ч)

Вариант А: Технологии изготовления текстильных изделий

Тема: Текстильное материаловедение (4 ч) Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Практическая работа. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Самостоятельная работа. Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их применения

Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (12ч) Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной (6 ч) Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза с помощью лапки-окантователя. Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Практическая работа. Изготовление образцов машинных швов.

Ручные швейные работы. Подшивание вручную (6 ч) Понятие «подшивание».

Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Практическая работа. Изготовление образцов ручных швов

Тема: Конструирование одежды (6 ч) Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

Самостоятельная работа. Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой юбки, её особенности

Тема: Моделирование одежды (4 ч) Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

Практическая работа. Моделирование выкройки юбки.

Самостоятельные работы. Поиск информации о значении понятий «юбка-карандаш», «интернет-выкройка», «пресс для дублирования», «шлица» в применении к одежде, «плиссированная юбка» и «гофрированная юбка», «паровоздушный манекен» и «парогенератор», способах получения бесплатных и платных выкроек из Интернета, о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки на швейных предприятиях

Тема: Технологии художественной обработки ткани (6 ч) Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. *Практическая работа.* Выполнение образца вышивки лентами. *Самостоятельная работа.* Поиск информации об истории вышивки лентами в России и за рубежом

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (18 ч) Вариант А:

Тема: Индустрия питания (4 ч) Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания. *Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий питания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой

Тема: Технологии приготовления блюд (14 ч)

Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста (8 ч) Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

Практическая работа. Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.

Самостоятельная работа. Поиск информации об отличии классической технологии приготовления пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста.

Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет (6 ч) Рецепт и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант. *Практическая работа.* Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола.

Самостоятельная работа. Поиск информации об истории песочного печенья курабье и этикете

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (4ч)

Тема: Понятие о биотехнологии (1 ч) Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий.

Объекты биотехнологий.

Практическая работа. Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки)

Тема: Сферы применения биотехнологий (1 ч) Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.

Самостоятельная работа. Изготовление кисломолочного продукта (йогурта).

Тема: Технологии разведения животных (2 ч) Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.

Самостоятельная работа. Поиск информации о методах улучшения пород кошек, собак в клубах; признаках основных заболеваний домашних животных. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (10ч)

Тема: Разработка и реализация творческого проекта (10 ч) Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита (презентация) проекта

Содержание учебного предмета «Технология. Технологии ведения дома».

9 класс (1 час в неделю, 34 часов в год)

Раздел «Социальные технологии» (6 ч)

Тема: Специфика социальных технологий (1 ч) Специфика социальных технологий. Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации.

Самостоятельная работа. Поиск информации о социальных технологиях, применяемых в XXI в., и профессиях, связанных с реализацией социальных технологий.

Тема: Социальная работа. Сфера услуг (1 ч) Социальная работа, её цели. Виды социальной работы с конкретными группами населения. Принципы социальной работы. Услуги сферы обслуживания, социальной сферы.

Самостоятельная работа. Социальная помощь

Тема: Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология (2 ч) Технологии работы с общественным мнением. Источники формирования и формы выражения общественного мнения. Социальные сети как технология. Содержание социальной сети. Элементы негативного влияния социальной сети на человека. *Практическая работа.* Оценка уровня общительности.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о социальных сетях, поисковых системах, сервисах мгновенного обмена сообщениями, которые в настоящее время являются самыми посещаемыми в России

Тема: Технологии в сфере средств массовой информации (2 ч) Средства массовой информации (коммуникации) СМИ (СМК). Классы средств массовой информации.

Технологии в сфере средств массовой информации. Элементы отрицательного воздействия СМИ на мнение и поведение людей. Информационная война.

Практическая работа. Обсуждение результатов самостоятельной внеурочной работы «Социальная помощь».

Самостоятельная работа. Осуществление мониторинга (исследования) СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новой технологии, обслуживающей ту или иную группу потребностей (по выбору обучающегося или по указанию учителя)

Раздел «Медицинские технологии» (4 ч)

Тема: Актуальные и перспективные медицинские технологии (2 ч) Применение современных технологий в медицине. Медицинские приборы и оборудование. Телемедицина. Малоинвазивные операции. Роботизированная хирургия. Экстракорпоральная мембранная оксигенация. Профессии в медицине.

Практическая работа. Знакомство с информатизацией о здравоохранении региона.
Самостоятельная работа. Исследование потребностей в медицинских кадрах в районе проживания

Тема: Генетика и геномная инженерия (2 ч) Понятие о генетике и геномной инженерии. Формы геномной терапии. Цель прикладной генетической инженерии. Геномная терапия человека. Генетическое тестирование. Персонализированная медицина.

Практическая работа. Изучение комплекса упражнений при работе за компьютером.

Самостоятельная работа. Поиск информации в Интернете о значении понятий «диспансеризация» и «вакцинация», целях и периодичности их проведения

Раздел «Технологии в области электроники» (6 ч)

Тема: Нанотехнологии (2 ч) Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Нанообъекты. Наноматериалы, область их применения.

Практическая работа. Сборка электрических цепей с герконом и реостатом.
Самостоятельная работа. Поиск информации в Интернете о наноматериалах, которые можно получить с помощью нанотехнологий

Тема: Электроника (2 ч) Электроника, её возникновение и развитие. Области применения электроники. Цифровая электроника, микроэлектроника.

Практическая работа. Сборка электрических цепей со светодиодом

Тема: Фотоника (2 ч) Фотоника. Передача сигналов по оптическим волокнам. Области применения фотоники. Нанопотоника, направления её развития. Перспективы создания квантовых компьютеров.

Практическая работа. Сборка электрических цепей со светодиодом и сенсором.
Самостоятельная работа. Поиск информации в Интернете об областях деятельности человека, в которых применяется фотоника и нанопотоника

Раздел «Закономерности технологического развития цивилизации» (6 ч)

Тема: Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансфер технологий (2 ч) Технологическое развитие цивилизации. Цикличность развития. Виды инноваций. Инновационные предприятия. Управление современным производством. Трансфер технологий, формы трансфера.

Самостоятельная работа. Поиск информации в Интернете о циклах технологического и экономического развития России, закономерностях такого развития

Тема: Современные технологии обработки материалов (2 ч) Современные технологии обработки материалов (электроэрозионная, ультразвуковая, лазерная, плазменная), их достоинства, область применения.

Самостоятельная работа. Поиск информации в Интернете о современных технологиях обработки материалов: ультразвуковая резка и ультразвуковая сварка; лазерное легирование, лазерная сварка, лазерная гравировка; плазменная наплавка и сварка, плазменное бурение горных пород

Тема: Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование (2 ч) Метрология. Метрологическое обеспечение, его технические основы. Техническое регулирование, его направления. Технический регламент. Принципы стандартизации. Сертификация продукции.

Практическая работа. Знакомство с контрольно-измерительными инструментами и приборами.

Самостоятельная работа. Поиск информации в Интернете о мерах длины, применявшихся в Древнем мире, на Руси, в Западной Европе

Раздел «Профессиональное самоопределение» (6 ч)

Тема: Современный рынок труда (2 ч) Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Востребованность профессии. Понятие «рынок труда». Понятия «работодатель», «заработная плата». Основные компоненты, субъекты, главные составные части и функции рынка труда.

Практическая работа. Подготовка к образовательному путешествию в службу занятости населения.

Самостоятельная работа. Изучение групп предприятий региона проживания

Тема: Классификация профессий (2 ч) Понятие «профессия». Классификация профессий в зависимости от предмета труда (по Е. А. Климову), целей труда, орудий труда, условий труда. Профессиональные стандарты. Цикл жизни профессии.

Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия в службу занятости населения. Подготовка к образовательному путешествию в учебное заведение.

Самостоятельная работа. Поиск информации в Интернете о новых перспективных профессиях

Тема: «Профессиональные интересы, склонности и способности» (2 ч) Понятия «профессиональные интересы», «склонности», «способности». Методики выявления склонности к группе профессий, коммуникативных и организаторских склонностей. Образовательная траектория человека.

Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия в учебное заведение. Выявление склонности к группе профессий. Выявление коммуникативных и организаторских склонностей. Профессиональные пробы. Выбор образовательной траектории

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)

Тема: Специализированный творческий проект (6 ч) Выбор темы специализированного творческого проекта (технологического, дизайнерского, предпринимательского, инженерного, исследовательского, социального и др.). Реализация этапов выполнения специализированного проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт затрат на выполнение и реализацию проекта. Защита (презентация) проекта

IV. Тематический план 5 класс (68 часов) – 2 ч в неделю

№ п	Тема раздела	Количество часов	Кол-во практических работ	Кол-во часов	
				план	факт
Раздел «Вводный урок. Проектная деятельность» (2 ч)					
1-2	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда. Творческая проектная деятельность	2			
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)					
3-4	Интерьер и планировка кухнестоловой	2	1		
Раздел «Электротехника» (1 ч)					
5	Бытовые электроприборы на кухне	1	1		
Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (3 ч)					
6-8	Творческий проект «Кухня моей мечты»	3	1		
Разделы «Кулинария» (14 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч)					
9	Санитария и гигиена	1			
10	Физиология питания	1	1		
11-12	Бутерброды и горячие напитки	2	1		

13-14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2		1		
15-16	Блюда из сырых овощей		2	1		

17-18	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	1			
19-20	Блюда из яиц	2	1	<p>Определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>		

21-22	Сервировка стола к завтраку	2	1	Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.		
23-24	Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»	2	1	Выполнять проект по разделу «Кулинария»		
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (6 ч)						
25-26	Производство текстильных	2	1	Определять цель и задачи проектной деятельности. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон		
	материалов			растительного происхождения. Исследовать свойства х/б и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.		
27-28	Свойства текстильных материалов	2	1	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.		

29-30	Конструирование швейных изделий	2	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Находить представлять информацию об истории швейных изделий.		
31-32	Построение чертежа швейного изделия	2	1	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.		
33-34	Раскрой швейного изделия	2	1	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы.		

				Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.		
35-36	Швейные ручные работы	2	1	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание.		
37-38	Подготовка швейной машины к работе	2	1	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.		

39-40	Приемы работы на швейной машине	2	1	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда.		
41-42	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани	2	1	Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.		
43-	Выполнение проекта «Фартук для	2	1	Выполнять обоснование проекта.		
44	работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия			Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.		
45-46	Обработка накладного кармана	2	1	Изучать технологии обработки накладного кармана. Выполнять обработку накладного кармана.		
47-48	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	2	1	Изучать технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. Выполнять обработку нижнего и боковых срезов фартука.		
49-50	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Подготовка защиты проекта	2	1	Изучать технологии обработки верхнего среза фартука, изготовления пояса. Выполнять обработку верхнего среза фартука, изготавливать пояс.		

51-52	Защита проекта	2	1	Выступать с защитой проекта. Производить анализ достоинств и недостатков проекта, контроль, оценку и самооценку по представленным критериям.		
Разделы «Художественные ремесла» (8 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (8 ч)						
53-54	Декоративно-прикладное искусство	2	1	Изучать лучшие работы мастеров декоративноприкладного искусства. Зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.		
55	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	1	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.		
56	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	1	1	Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Изучать гармонические цветовые композиции.		
57-58	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья	2	1	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.		

59-60	Изготовление образца изделия из лоскутов	2	1	Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, волокнистому составу для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.		
61-62	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	2	1	Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять обоснование проекта.		
63-64	Выполнение проекта	2	1	Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла»		
65-66	Подготовка к защите проекта Защита проекта	2	1	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.		
67-68	Резерв	2	1			
	ИТОГО	68	34			

6 класс (68 часов) – 2 ч в неделю

		кол-во часов	практических работ	Характеристика основных видов деятельности (на уровне учебных действий)	Кол-во часов	
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.	1		Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда.	план	факт

№ п	Тема раздела	Количе	Кол-во	Характеристика основных видов деятельности (на уровне
-----	--------------	--------	--------	---

Разделы «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч)						
2	Интерьер жилого дома	1	1	<p>Определять цель и задачи проектной деятельности по темам раздела. Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.</p> <p>Изучать виды занавесей для окон.</p>		
3-4	Комнатные растения в интерьере	2	1	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приемах размещения комнатных растений, их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.</p> <p>Знакомиться с профессией фитодизайнер.</p>		
5-6	Творческий проект «Растения в интерьере комнаты»	2	1	Выполнять и представлять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»		
Раздел «Кулинария» (12 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч)						
7-8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	1	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p>		

				<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p>Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Разделять соленую рыбу.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и морепродуктов. Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией повар.</p> <p>Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.</p>		
9-12	Блюда из мяса и мясных продуктов	4	1	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>		

13-14	Блюда из птицы	2	1	<p>Определять качество птицы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических</p>		
-------	----------------	---	---	---	--	--

				<p>операций.</p> <p>Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p> <p>Готовить блюда из птицы.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.</p>		
15-16	Заправочные супы	2	1	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон.</p> <p>Готовить и оформлять заправочный суп.</p> <p>Определять оптимальный режим работы нагревательных приборов.</p> <p>Определять консистенцию супа.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Осваивать приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы.</p> <p>Находить и представлять информацию о различных супах.</p>		

17-18	Сервировка стола к обеду. Этикет	2	1	Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления.		
19-20	Творческий проект «Приготовление воскресного	2	1	Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария»		

	обеда»					
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (8 ч)						
21-22	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон. Запуск проекта «Наряд для семейного обеда»	2	1	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.		

23-24	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.	2	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.		
25-26	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2	1	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		
27-28	Моделирование плечевой одежды	2	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования формы выреза горловины. Изучать приемы моделирования плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Изучать приемы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия:		

				покройных обтачек и т.д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.		
29-30	Раскрой швейного изделия	2	1	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.		

31-32	Швейные ручные работы	2	1	<p>Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.</p> <p>Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков, приметывания; выметывания.</p>		
33-34	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине.	2	1	<p>Изучать устройство машинной иглы.</p> <p>Выполнять замену машинной иглы.</p> <p>Определять вид дефекта строчки по ее виду.</p> <p>Изучать устройство регулятора натяжения верхней нити.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе.</p> <p>Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Выполнять чистку и смазку швейной машины.</p> <p>Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Находить и представлять информацию об уходе за швейными машинами последнего поколения.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда на швейной машине.</p> <p>Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды, истории пуговиц.</p>		
35-	Машинные работы	2	1	<p>Изготавливать образцы машинных работ: притачивания и</p>		
36				<p>обтачивания.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p>		

37-38	Технология изготовления плечевого изделия	2	1	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик.		
30-40	Подготовка и проведение примерки	2	1	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.		
41-42	Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов	2	1	Изучать технологию обработки среднего шва с застежкой, последовательности обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обрабатывать средний шов спинки, плечевые швы, нижние срезы рукавов проектного изделия.		
43-44	Обработка горловины швейного изделия	2	1	Знакомиться с образцами обработки горловины. Изучать способы обработки горловины подкройной обтачкой, косой бейкой. Обрабатывать горловину проектного изделия.		
45-46	Обработка боковых и нижних срезов швейного изделия	2	1	Знакомиться с технологией обработки боковых и нижних срезов швейного изделия. Обрабатывать боковые и нижние срезы проектного изделия.		
47-48	Окончательная отделка изделия. Подготовка к защите проекта	2	1	Знакомиться с последовательностью окончательной отделки швейного изделия. Выполнять отделку с самоконтролем по представленным критериям. Выполнять письменную работу по защите проекта в		
49-50	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	2	1	Представлять и защищать проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».		
Разделы «Художественные ремесла» (8 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (10 ч)						

51-52	Вязание крючком. Запуск проекта «Вяжем аксессуары крючком»	2	1	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Находить и представлять информацию об истории вязания Определять цель и задачи проектной деятельности по изучаемому разделу.		
53-54	Основные виды петель при вязании крючком	2	1	Изучать основные виды петель при вязании крючком, их условное изображение. Учиться читать схемы.		
55-56	Вязание полотна	2	1	Вязать образцы полотна крючком.		
57-58	Вязание по кругу	2	1	Выполнять образцы плотного вязания по кругу крючком. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.		
59-64	Выполнение проекта	6	1	Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла»		
65-66	Подготовка к защите проекта	2	1	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Составлять доклад к защите творческого проекта.		
67-68	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком»	2	1	Представлять и защищать творческий проект.		
	ИТОГО	68	31			

7класс (68 часов) - 2 ч в неделю

№ п	Тема раздела	Количество	Кол-во практи	Характеристика основных видов деятельности (на уровне учебных действий)		
		часов	ческих работ			
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.	1		Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомиться с правилами безопасного труда.		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)						
2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1		Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.		
3	Гигиена жилища	1	1	Находить и представлять информацию о натуральных веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке помещений.		
Раздел «Электротехника» (1 ч)						

4	Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении	1	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.		
Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (4 ч)						
5-8	Творческий проект «Умный дом»	4	1	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего		
				хозяйства»		
Разделы «Кулинария» (12 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч)						
9-10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	1	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах.		

11-12	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки	2	1	Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий.		
13-14	Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста	2		Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.		

				<p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечке.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Находить и представлять информацию: о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологии приготовления слоеного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста.</p>		
15-16	Приготовление изделий из слоеного и песочного теста	2	2	<p>Выбирать и готовить изделия из пресного слоеного теста.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер.</p>		

17-18	Сладости, десерты, напитки	2	1	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты, напитки.</p> <p>Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p> <p>Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.</p>		
19-20	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2	1	<p>Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню сладкого стола. Рассчитывать</p>		

				<p>количество и стоимость продуктов для сладкого стола.</p> <p>Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p>		
21-22	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2	1	Выполнять проект по разделу «Кулинария».		
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (6 ч)						

23-24	Текстильные материалы из волокон животного происхождения	2	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований.		
25-26	Конструирование поясной одежды	2	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.		
27-28	Построение чертежа юбки в М 1:4 и в натуральную величину	2	2	Строить чертеж юбки в М 1:4 и в натуральную величину.		
29-30	Моделирование поясной одежды	2	1	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приемы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю.		

				Находить и представлять информацию об интернетвыкройках.		
31-32	Швейные ручные работы	2	1	Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.		

33-34	Технология машинных работ	2	1	<p>Стачивать косую бейку.</p> <p>Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.</p>		
35-36	Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта	2	1	<p>Формулировать цель и проблемы проекта.</p> <p>Исследовать проблему, обсуждать возможные способы решения.</p> <p>Обосновывать проект.</p>		
37-38	Раскрой поясного швейного изделия	2	1	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать косую бейку.</p> <p>Выполнять раскрой проектного изделия.</p>		
39-40	Примерка поясного изделия, выявление дефектов	2	1	<p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>Проводить примерку проектного изделия.</p> <p>Устранять дефекты после примерки.</p>		
41-42	Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией	2	1	<p>Обрабатывать средний (боковой) шов юбки с застежкой-молнией на проектном изделии.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории застежки-молнии, ее видах и способах обработки.</p>		
43-44	Обработка складок, вытачек	2	1	<p>Знакомиться с технологией обработки различного вида складок, вытачек.</p> <p>Обрабатывать складки, вытачки на проектном изделии.</p>		
45-46	Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки	2	1	<p>Знакомиться с технологией обработки верхнего среза юбки прямым притачным поясом.</p> <p>Знакомиться с технологией обработки нижнего среза</p>		

				<p>юбки.</p> <p>Обрабатывать верхний и нижний срезы юбки (проектного изделия).</p>		
--	--	--	--	--	--	--

47-48	Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите	2	1	Выполнять влажно-тепловую обработку готового изделия. Осуществлять самоанализ, самоконтроль и самооценку собственной деятельности и результата выполнения проекта. Осуществлять подготовку проекта и документации к защите.		
49-50	Защита проекта	2	1	Выступать с защитой проекта. Анализировать результаты проектной деятельности, самооценку и оценку работ других учащихся по предложенным критериям. Выявлять и анализировать затруднения, проблемы, обсуждать и проектировать способы решения. Анализировать достоинства и недостатки проектов.		
Разделы «Художественные ремесла» (12 ч), «Технология творческой и опытнической деятельности» (6 ч)						
51-52	Вышивка. Материалы и оборудование для вышивки	2	1	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Находить и представлять информацию о лицевом шитье в период Древней Руси.		
53-60	Виды счетных швов. Техника вышивания швом крест	8	7	Выполнять образцы вышивки швом крест. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера.		
61-62	Виды гладьевых швов	2	1	Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью, швами французский узелок и рококо.		
63-64	Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта	2	1	Формулировать цель и проблемы проекта. Исследовать проблему, обсуждать возможные способы решения. Обосновывать проект.		

65-66	Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите	2	1	Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла». Осуществлять самоанализ, самоконтроль и самооценку собственной деятельности и результата выполнения проекта. Осуществлять подготовку проекта и документации к защите.		
67-68	Защита проекта	2	1	Выступать с защитой проекта. Анализировать результаты проектной деятельности, самооценку и оценку работ других учащихся по предложенным критериям. Выявлять и анализировать затруднения, проблемы, обсуждать и проектировать способы решения. Анализировать достоинства и недостатки проектов.		
	ИТОГО	68	37			

ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 класс

№ п/п	Учебная тема	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Раздел «Технологии в энергетике» (4ч.)	4	2	2
2.	Раздел «Материальные технологии» Технологии изготовления текстильных изделий (32 ч)	32	16	16
3.	Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (18 ч)	18	14	4
4.	Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (4ч)	4	2	2
5.	Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (10ч)	10	1	9
Итого		68	35	33

ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 9 класс

№ п/п	Учебная тема	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	Раздел «Социальные технологии» (6 ч)	6	4	2
2	Раздел «Медицинские технологии» (4 ч)	4	2	2
3	Раздел «Технологии в области электроники» (6 ч)	6	4	2
4	Раздел «Закономерности технологического развития цивилизации» (6 ч)	6	4	2
5	Раздел «Профессиональное самоопределение» (6 ч)	6	3	3
	Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (10ч)	6	-	6
Итого		34	17	17

Календарно - тематический план 8 класс (68 часов) – 2 ч в неделю

№	Тема раздела	Кол-во часов	Кол-во часов	
			план	факт
Раздел «Технологии в энергетике» (4ч.)				
1	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология	1		
2	Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. <i>Практические работы.</i> Подготовка к образовательному путешествию. Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи	1		
3-4	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. <i>Практические работы.</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия. Сборка электрической цепи с обратной связью.	2		
Раздел «Материальные технологии» Технологии изготовления текстильных изделий (32 ч)				
5-6	Текстильное материаловедение. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. <i>Практическая работа.</i> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	2		
7-8	Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др., области их применения	2		
9-10	Технологические операции изготовления швейных изделий. Поузловая обработка изделия	2		
11-12	Приспособления к швейным машинам.	2		
13-14	Подшивание и окантовывание швейной машиной. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образцов машинных швов.	2		

15-16	Ручные швейные работы.	2		
17-18	<i>Практическая работа.</i> Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.	2		
19-20	<i>Практическая работа.</i> Изготовление образцов ручных швов	2		
21-22	Конструирование одежды. <i>Практическая работа.</i> Конструирование поясной одежды.	2		
23-24	Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. <i>Практическая работа.</i> Снятие мерок	2		
25-26	<i>Практическая работа.</i> Построение чертежа прямой юбки.	2		
27-28	Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок.	2		
29-30	<i>Практическая работа.</i> Моделирование выкройки юбки.	2		
31-32	Технологии художественной обработки ткани. Вышивка атласными лентами. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации об истории вышивки лентами в России и за рубежом	2		
33-34	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. <i>Практическая работа.</i> Швы, используемые в вышивке лентами.	2		
35-36	<i>Практическая работа.</i> Выполнение образца вышивки лентами.	2		
Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (18 ч)				
37-38	Индустрия питания. Предприятия общественного питания.	2		
39-40	Профессии в индустрии питания.	2		
41-42	Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.	2		
43-44	Виды теста и изделий из него.	2		
45-46	Профессии кондитерского производства.	2		
47-48	Технология выпечки изделий из теста. <i>Практическая работа.</i> Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий	2		

49-50	Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него.	2		
51-52	Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.	2		
53-54	<i>Практическая работа.</i> Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола.	2		
Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (4ч)				
55-56	Понятие о биотехнологии. Сферы применения биотехнологий	2		
57-58	Технологии разведения животных	2		
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (10ч)				
59-60	Разработка и реализация творческого проекта	2		
61-62	Реализация этапов выполнения творческого проекта	2		
63-64	Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.	2		
65-66	Защита (презентация) проекта	2		
67-68	Резерв	2		
Итого 68 часов				

Календарно - тематический план 9 класс (34 часа) – 1 ч. в неделю

№	Тема раздела	Кол-во часов	Кол-во часов	
			план	факт
Раздел «Социальные технологии» (6 ч)				
1	Специфика социальных технологий	1		
2	Социальная работа. Сфера услуг	1		
3-4	Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. <i>Практическая работа.</i> Оценка уровня общительности.	2		
5-6	Технологии в сфере средств массовой информации	2		
Раздел «Медицинские технологии» (4 ч)				
7-8	Актуальные и перспективные медицинские технологии. <i>Практическая работа.</i> Знакомство с информатизацией о здравоохранении региона	2		
9-10	Генетика и геновая инженерия <i>Практическая работа.</i> Изучение комплекса упражнений при работе за компьютером.	2		
Раздел «Технологии в области электроники» (6 ч)				
11-12	Нанотехнологии	2		
13-14	Электроника. <i>Практическая работа.</i> Сборка электрических цепей со светодиодом	2		
15-16	Фотоника <i>Практическая работа.</i> Поиск информации в Интернете об областях деятельности человека, в которых применяется фотоника и нанофотоника	2		
Раздел «Закономерности технологического развития цивилизации» (6 ч)				
17-18	Управление в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансфер технологий	2		
19-20	Современные технологии обработки материалов	2		
21-22	Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование.	2		

	<i>Практическая работа.</i> Знакомство с контрольно-измерительными инструментами и приборами.			
Раздел «Профессиональное самоопределение» (6 ч)				
23-24	Современный рынок труда. <i>Практическая работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию в службу занятости населения.	2		
25-26	Классификация профессий. <i>Практические работы.</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия в службу занятости населения. Подготовка к образовательному путешествию в учебное заведение.	2		
27-28	Профессиональные интересы, склонности и способности <i>Практические работы.</i> Профессиональные пробы. Выбор образовательной траектории	2		
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)				
29-30	Специализированный творческий проект	2		
31-32	Защита (презентация) проекта	2		
33-34	Резерв	2		
Итого 34 часа				

V. Учебно- методическое и материально- техническое обеспечение

УМК «Алгоритм успеха» 1. Н.В.Синица. Технология.

Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие/ Н.В Синица. – М.: Вентана-Граф

2. Н.В.Синица. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: методическое пособие/ Н.В Синица. – М.: Вентана-Граф Н.В.Синица. Технология.
Технологии ведения дома: 7 класс: методическое пособие/ Н.В Синица. – М.: Вентана-Граф
3. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. Стандарты второго поколения.
4. Рабочая тетрадь для учащегося на печатной основе: Технология. Технологии ведения дома: 5-7 классы: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, Н. А. Буглаева. – М.: Вентана-Граф
5. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома), 5 класс/ Сост. О.Н.Логвинова. – М.: ВАКО, 2015
6. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома), 6 класс/ Сост. О.Н.Логвинова. – М.: ВАКО, 2015
7. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома), 7 класс/ Сост. О.Н.Логвинова. – М.: ВАКО, 2015
8. Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-8 классы/ А.Т.Тищенко, Н.В.Синица – М.: Вентана-Граф, 2012
9. Учебник: Технология. Технологии ведения дома: 5-7 классы: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф
10. Учебник: Технология. 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Матяш, А.А.Электов, В. Д. Симоненко и др. – М.: ВентанаГраф