

ЧОУ «Смоленская Православная гимназия»

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
естественно-
математического цикла

протокол № 1 от 28.08.2017

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора по
учебно-воспитательной
работе



УТВЕРЖДАЮ
Директор



Рабочая программа по технологии основной общей школы

Космынина И.В..

(Ф.И.О. учителя)

на основе программы

авторы Технология: программа основного общего образования: 5-8 (9) классы /
П.С. Самородский, Н.В. Сеница.

издательство, год . М.: Вентана-Граф, 2013

УМК:

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко и др. – М.: Вентана – Граф, 2013
2. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко и др. – М.: Вентана – Граф, 2013
3. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко и др. – М.: Вентана – Граф, 2013
4. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко и др. – М.: Вентана – Граф, 2013
5. Технология: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2014
6. Технология: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2014
7. Технология: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2014
8. Технология: 8 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2014

количество часов 5,6 кл -68 (в неделю 2 часа), 7,8 кл -34 (в неделю 1 час)

Пояснительная записка

1.1. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Традиционно программы для курса «Технология» в основной школе содержательно и композиционно строились по схеме программ для существовавшего ранее предмета «Трудовое обучение». Ключевой задачей трудового обучения советского периода было формирование у учащихся преимущественно трудовых умений применительно к главным отраслям производства. Его целью была «подготовка достойной смены рабочего класса и трудового крестьянства».

Фактически в современном содержании курса «Технология» эта парадигма приоритета освоения ограниченного круга простых технических знаний и навыков элементарного ручного труда полностью сохранилась.

Однако за несколько последних десятилетий качественно изменились способы и средства производства, то есть то, что сейчас принято называть технологией. Один и тот же способ обработки материалов сейчас может быть реализован с помощью десятков видов порой принципиально разных технических устройств.

В современных условиях при ориентации содержания курса «Технология» на развитие у учащихся ограниченного круга трудовых навыков по преимуществу ручной обработке древесины, металла, тканей, продуктов питания или сельскохозяйственных операций у школьников не формируется целостное представление о техносфере и современных видах технологии.

По действовавшим ранее программам в каждом классе школьники знакомились с узким кругом операций, являющихся фрагментами технологий. Они представлены процессами изготовления простых изделий, функционально доступных для труда детей соответствующего возраста. Кроме того, в ранее действовавших программах по технологии сохранился гендерный и отраслевой подход к профилированию содержания.

Фактически по содержанию это были программы по трудовому обучению предыдущего поколения, то есть 70–80-х годов прошлого века.

Основная идея нового содержания курса «Технология» для основной школы вытекает из современного понимания сущности технологии. Это понимание основано на выработанной в методологии Организации Объединённых Наций понятийной характеристике данной научной и производственной категории.

Эта методология определяет так называемую *технологию в чистом виде*, охватывающую только методы и технику производства потребительских материальных объектов и услуг (*dissembled technology*). Кроме того, технология трактуется как способ производства и определяется расширительно как *воплощённая технология (embodied technology)*. Она охватывает уже методы производства, квалификацию работников, машины, оборудование, сооружения, целые производственные системы, инфраструктуру, а также саму продукцию с высокими технико-экономическими параметрами.

Технология – это построенный по алгоритму комплекс организационных мер, операций и методов воздействия на вещество, энергию, информацию, объекты живой природы или социальной среды, состав и структура которого предопределяются имеющимися материальными и интеллектуальными средствами, уровнем научных знаний и квалификации работников, инфраструктурой и который обеспечивает возможность стереотипного получения желаемых конечных результатов труда, обладающих потребительной стоимостью: материальных объектов, энергии или работы, материализованных сведений, нематериальных услуг, выполненных обязательств.

Программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Программа включает общую характеристику учебного предмета, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Функции программы по учебному предмету «Технология»:

- нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по разделам и темам учебного предмета (с распределением времени по каждому разделу);
- плановое построение содержания учебного процесса, включающее планирование последовательности изучения технологии в основной школе и учитывающее возрастание сложности изучаемого материала в течение учебного года, исходя из возрастных особенностей обучающихся;
- общеметодическое руководство учебным процессом, включающее описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса. Программа по учебному предмету «Технология» составлена с учётом полученных детьми при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

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

Данная программа является комбинированной, в ней сочетаются два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. На основе данной программы в образовательной организации допускается построение программы, в которой иначе сочетаются разделы и темы, с сохранением объёма времени, отводимой на их изучение.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

В результате изучения техно. *ознакомятся:*

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельности. Рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, технологической дисциплиной, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:

- распространённость изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ обучающиеся должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительской стоимости). Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечивал бы охват максимума рекомендуемых в программе технологических операций. При этом надо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

1.2 Цели изучения учебного предмета «Технология»

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

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

1.3 Система планируемых результатов

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

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты освоения предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно- исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно- трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

1.4 Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения школьники овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого раздела, получают возможность

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;

- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получению продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:
- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

1.5 Виды и формы контроля

Основными формами и видами контроля знания, умений и навыков являются:

- текущий контроль в форме устного, фронтального опроса, практических работ, тестовых работ, творческих проектов;
- итоговая промежуточная аттестация в форме защиты творческого проекта.

1.6 Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 68 ч, из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах — по 34 ч, из расчёта 1 ч в неделю.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области

2. Содержание предмета технология

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года школьник выполняет четыре небольших проекта, соответствующих четырём разделам программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Кулинария». Содержание раздела «Электротехника» изучается совместно с разделом «Технологии домашнего хозяйства»

На вводном занятии обучающиеся знакомятся с содержанием проектной деятельности, примерами индивидуальных и коллективных творческих проектов, выбирают тему проекта.

В процессе изучения каждого раздела школьники знакомятся с основными теоретическими сведениями, учатся выполнять необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволят выполнить проекты.

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

В содержание программы входят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомства их с различными профессиями.

Содержание программы направлено на формирование гражданской позиции обучающихся, осознание российской идентичности.

К концу учебного года каждый школьник выполнит комплексный творческий проект, состоящий из четырёх мини-проектов, предусмотренных в каждом разделе. На заключительном занятии он представит проект в виде портфолио и электронной презентации

Примерный тематический план 5-8 классы

Разделы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства(8,5 ч)	1	2	1,5	4
1. Интерьер жилого дома	1	1	-	-
2. Комнатные растения в интерьере	-	1	-	-
3. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-
4. Гигиена жилища	-	-	1	-
5. Экология жилища	-	-	-	2
6. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	-	-	-	2
Электротехника (13,5 ч)	1	-	0,5	12
1. Бытовые электроприборы	1	-	0,5	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
Технологии обработки конструкционных материалов (51 ч)	20	20	11	-
1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	12	6	4	-

2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов	-	4	-	-
3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	4	10	2	-
5. Технологии художественной обработки материалов	2	-	3	-
Создание изделий из текстильных материалов (51 ч)	20	20	11	-
1. Свойства текстильных материалов	2	2	1	-
2. Конструирование швейных изделий	2	2	1	-
3. Моделирование одежды	-	2	1	-
4. Швейная машина	2	2	1	-
5. Технология изготовления швейных изделий	10	8	4	-
6. Художественные ремёсла	4	4	3	-
Кулинария(25 ч)	10	10	5	-
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
2. Здоровое питание	1	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
4. Блюда из овощей и фруктов	2	-	-	-
5. Блюда из яиц	2	-	-	-
6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
7. Блюда из круп и макаронных изделий	-	2	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	2	-	-
9. Блюда из мяса и птицы	-	2	-	-
10. Первые блюда	-	2	-	-
11. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	-	2	-	-
12. Блюда из молока и молочных продуктов	-	-	1	-
13. Мучные изделия	-	-	2	-
14. Сладкие блюда	-	-	1	-
15. Сервировка сладкого стола	-	-	1	-
Семейная экономика (6 ч)	-	-	-	6

Бюджет семьи				
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)	-	-	-	4
1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности (45 ч)	16	16	5	8
Исследовательская и созидательная деятельность	16	16	5	8
Всего: 204 ч, 6 ч — резервное время	68	68	34	34

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

5 класс

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

6 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

6 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 3. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

7 класс

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 4. Гигиена жилища

5 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 5. Экология жилища

6 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 6. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации

8 класс

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

5 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

7 класс

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. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

8 класс

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

8 класс

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы.

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы при различных вариантах сборки.

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

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

8 класс

Теоретические сведения. Принцип работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии.

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

5 класс

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Лабораторно-практические и практические работы.

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

6 класс

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

7 класс

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.

Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего инструмента.

Развод зубьев пилы.

Настройка стругов.

Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение плотности древесины по объёму и массе образца.

Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Определение отклонений и допусков размеров отверстия и вала.

Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель.

Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов

6 класс

Теоретические сведения. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

5 класс

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ.

Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

6 класс

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой.

Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

7 класс

Теоретические сведения. Классификация и термическая обработка сталей.

Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов

5 класс

Теоретические сведения. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приёмов сверления на сверлильном станке.

Проектирование изделий из металлического проката.

7 класс

Теоретические сведения. Токарно-винторезные станки и их назначение.

Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.

Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ.

Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Крепление заготовки и резца. Точение наружной цилиндрической поверхности заготовки. Точение детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасности. Контроль размеров детали.

Вытачивание стержня и нарезание резьбы.

Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

5 класс

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка. Зачистка изделия.

7 класс

Теоретические сведения. Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

6 класс

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

7 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

5 класс

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

6 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

7 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование одежды

6 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

7 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

Тема 4. Швейная машина

5 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

6 класс

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

7 класс

Теоретические сведения. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс

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

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану

6 класс

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 края. Правила безопасной работы иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

7 класс

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема 6. Художественные ремёсла

5 класс

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

6 класс

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

7 класс

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел 5. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

5 класс

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

Тема 2. Здоровое питание

5 класс

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

5 класс

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из яиц

5 класс

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы

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

Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

5 класс

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 7. Блюда из круп и макаронных изделий.

6 класс

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчет расхода круп и макаронных изделий.

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

6 класс

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Технология обработки рыбы.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Тема 9. Блюда из мяса и птицы

6 класс

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 10. Первые блюда

6 класс

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление супа.

Приготовление окрошки.

Тема 11. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола

6 класс

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические работы.

Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Тема 12. Блюда из молока и молочных продуктов

7 класс

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюд из творога.

Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Тема 13. Мучные изделия

7 класс

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление тонких блинчиков.

Исследование качества муки.

Анализ домашней выпечки.

Тема 14. Сладкие блюда

7 класс

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.
Приготовление сладких блюд.
Приготовление желе.

Тема 17. Сервировка сладкого стола

7 класс

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.
Сервировка сладкого стола.
Составление букета из конфет и печенья.

Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. Бюджет семьи

8 класс

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения . Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможностей индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 1. Сферы производства и разделения труда

8 класс

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс

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

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

6 класс

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

7 класс

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Лопаточка декоративная», «Совок», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

8 класс

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

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего подготовка необходимой документации с использованием компьютера.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

3. Тематическое планирование

5 класс

<i>№</i>	<i>Тема урока</i>	<i>К.ч</i>	<i>Основное содержание по темам рабочей программы</i>	<i>Характеристика основных видов деятельности обучающихся</i>
1	Вводный урок. Творческая практическая деятельность	2	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Понятие творческой практической деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.
Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)				
<i>Темы «Интерьер кухни» (1 ч), «Бытовые электроприборы» (1 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч)</i>				
2	Интерьер и планировка кухни. Бытовые электроприборы на кухне	2	Запуск первого творческого проекта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни. Проектирование кухни на компьютере. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых приборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технология домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом действия и

				правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
3	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера»
Разделы «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24 ч)				
<i>Темы «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (12 ч) «Технологии ручной обработки металлов и пластмасс» (6 ч), «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (4ч)</i>				
4	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины	2	Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Измерительные и разметочные инструменты. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты	Изучать устройство и назначение верстака. Крепить заготовки в зажиме верстака. Изучать технологический процесс изготовления изделий. Знакомиться с изделиями пятиклассников
5	Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке	2	Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации	Читать и графическое изображение изделия. Применять графический редактор компьютера в графическом изображении изделия. Размечать плоское изделие с учетом направления волокон древесины. Выполнять рациональную разметку
6	Древесина и древесные материалы для изготовления изделия	2	Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы: шпон, фанера, ДСП, ДВП	Определять породы древесины. Изучать разрезы ствола дерева и его строение. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Изучать элементы пиломатериалов: пласт, кромка, торец, ребро
7	Операции и приемы пиления	2	Выполнять приёмы сверление древесины и древесных материалов. Виды свёрл. Устройство коловорота и ручной дрели.	Знакомиться с видами пил и зубьев пил. Определять режущие кромки зубьев пил для поперечного и продольного пиления.

	древесины при изготовлении изделий		<p>Приёмы выполнения сверления. Безопасность при сверлении</p> <p>Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Виды и назначение гвоздей, шурупов, саморезов.</p> <p>Забивание и выбивание гвоздей. Подгибание острого конца гвоздя и забивание в древесину. Применяемые инструменты и приспособления.</p>	<p>Выполнять поперечное и продольное пиление древесины. Соблюдать безопасность при пилении.</p>
8	Операции и приемы строгания древесины при изготовлении изделий. Операции и приемы сверления отверстий в древесине	2	<p>Строгание древесины. Виды стругов. Устройство и назначение стругов. Приемы строгания.</p> <p>Сверление древесины и древесных материалов. Виды сверл. Устройство коловорота и ручной дрели. Приемы выполнения сверления. Безопасность при сверлении.</p>	<p>Изучать строгание древесины. Изучать устройство и назначение стругов.</p> <p>Выполнять приемы строгания.</p> <p>Изучать сверление древесины и древесных материалов, виды сверл, устройство коловорота и ручной дрели.</p> <p>Выполнять приемы сверления дрелью и коловоротом. Соблюдать безопасность при сверлении</p>
9	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами клеём	2	<p>Сборка деталей: гвоздями, шурупами, склеиванием. Виды и назначение гвоздей, саморезов, шурупов.</p> <p>Забивание и выбивание гвоздей. Подгибание острого конца гвоздя и забивание в древесину.</p> <p>Применяемые инструменты и приспособления.</p> <p>Ввинчивание и вывинчивание шурупов и саморезов. Применяемые инструменты.</p> <p>Отверстия под шурупы и саморезы присоединяемой и основной детали. Виды клеев. Подготовка склеиваемых поверхностей. Режимы склеивания. Безопасность при склеивания</p>	<p>Изучать виды соединения деталей из древесины гвоздями, шурупами, саморезами, склеиванием.</p> <p>Учиться соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, саморезами, склеиванием.</p> <p>Выбирать инструменты и приспособления для соединения деталей гвоздями, шурупами, саморезами. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.</p>
10	Отделка изделий: выпиливание	2	<p>Понятие о художественной и декоративной отделке изделий.</p> <p>Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы,</p>	<p>Знакомство с художественной и декоративной отделкой изделий. Изучать выпиливание лобзиком, устройство лобзика и крепление пилки.</p>

	лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование		инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Безопасность при выжигании. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Виды лаков и их применение. Приёмы зачистки и лакирования	Наносить выпиливаемый рисунок на заготовку. Выполнять приемы выпиливания лобзиком на выпилочном столике с соблюдением правил безопасности. Изучать устройство выжигателя и приемы выполнения работ. Выжигать рисунок на поверхности деревянного изделия. Зачищать и лакировать деревянные поверхности изделий
11	Оборудование рабочего места, учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс	2	Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Машинные тиски. Правила безопасной работы на сверлильном станке	Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и пластмасс. Знакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, пластмасс. Изучать устройство и работу сверлильного станка. Знакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отрабатывать приёмы крепления заготовок и сверления на сверлильном станке
12	Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс	2	Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и пластмасс: правка, резание, зачистка, гибка. Инструменты и приспособления. Приёмы выполнения работ. Понятие о развёртке объёмного изделия из жести и пластмассового листа. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасности	Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками
13	Изготовление изделий из жести	2	Соединение тонких металлических листов фальцевым швом. Применение фальцевого соединения. Приемы выполнения фальцевого шва. Меры безопасности.	Изучать соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Выполнять приемы изготовления фальцевого шва и требования безопасности.

	соединением фальцевым швом и заклепками		Соединение металлических и пластмассовых листов заклепками. Виды заклепок, применяемые инструменты и приспособления. Выполнение отверстий под заклёпки. Приёмы выполнения заклёпочного соединения. Безопасность заклёпочных работ	Знать виды заклепок, применяемые инструменты и приспособления. ОТВЕРСТИЙ ПОД клёпки. Осваивать приёмы выполнения клёпочного соединения с соблюдением правил безопасного труда
14-15	Творческий проект по разделу «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс»	4	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Составление пояснительной записки с дизайн-спецификацией и дизайн-анализом изделия, графическим изображением и описанием технологического процесса изготовления. Изготовление, испытание, доработка спроектированного изделия. Подготовка к защите и защита своего проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из древесины и металлов». Изготавливать спроектированное изделие. Оценивать свои технологические возможности
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24 ч)				
<i>Темы «Свойства текстильных материалов» (2 ч), «Конструирование швейных изделий» «Швейная машина» (2 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч), «Художественные ремёсла» (4 ч) «Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)</i>				
16	Свойства текстильных материалов	2	Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани, виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна.

			льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.	Знакомство с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
17	Конструирование швейных изделий	2	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположения конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 или в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
18	Раскрой швейного изделия	2	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик
19	Ручные швейные работы		Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединения деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца- колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельным) стежками; заметывание (вподгибку сооткрытым срезом и вподгибку с закрытым срезом; сметывание

			края — замётывание (с открытым и закрытым срезами)	
20	Швейная машина	2	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.</p> <p>Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p>	<p>Изучать устройстве 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. 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.</p> <p>Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейной машины.</p> <p>Овладеть безопасными приемами труда</p>
21	Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы. Влажно-тепловая обработка ткани	2	<p>Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.</p> <p>Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку и краевых (шов вподгику с открытым срезом и шов вподгику с открытым обметанным срезом, шов</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание</p>

			вподгибку с закрытым срезом)	
22-23	Последовательность изготовления швейных изделий	4	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под резинку (в юбке)	Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий. Овладевать безопасными приемами труда
24-25	Отделка швейных изделий вышивкой	4	Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом	Подбирать материалы и оборудование для вышивки выполнять образцы швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки
26, 27	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	4	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»
Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)				
<i>Темы «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч), «Здоровое питание» (1 ч), «Бутерброды и горяч «Блюда из овощей и фруктов» (2 ч), «Блюда из яиц» (2 ч), «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)</i>				
28	Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание	2	Запуск четвертого творческого проекта. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, при работе ножом, с кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.	Знакомится с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Кулинария». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным

			<p>Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах</p>	<p>оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Подготавливать посуду инвентарь к приготовлению пищи. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона</p>
29	Бутерброды и горячие напитки	2	<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки</p>
30	Блюда из овощей и фруктов	2	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию.</p>

			<p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов</p>	<p>Соблюдать последовательность приготовления блюда по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, их влиянии на сохранение здоровья человека; о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов</p>
31	Блюда из яиц		<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.</p> <p>Меры предосторожности при работе с яйцами.</p> <p>Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
32	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	<p>Меню завтрака. Понятие о сервировке стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.</p> <p>Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.</p> <p>Участвовать в ролевой игре хозяйка и гости за столом</p>
33	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проектного изделия</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Кулинария»</p>
34	Подготовка к защите	2	<p>Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации</p>	<p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.</p>

	творческого проекта			Составлять доклад к защите творческого проекта
35	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект
	Всего	70		

6 класс

№	Тема урока	К.ч	Основное содержание по темам рабочей программы	Характеристика основных видов деятельности
Разделы «Интерьер жилого дома», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)				
<i>Темы «Интерьер жилого дома» (1 ч) «Комнатные растения в интерьере» (1 ч) «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч)</i>				
1	Интерьер жилого дома. Комнатные растения	2	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Запуск творческого. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомиться с примером творческих проектов шестиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями
2	Творческий		Реализация этапов выполнения творческого проекта.	Выполнять проект по разделу «Интерьер жилого дома»

	проект по разделу «Интерьер жилого дома»		Выполнение требований к готовому изделию. Расчет на изготовление проекта	
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24 ч)				
<i>Темы «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (6 ч), «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» (4 ч), «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (10 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч)</i>				
3	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделий	2	Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.	Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Выбирать заготовки из древесины без пороков для изготовления изделий. В Интернете вести поиск видов и применения пороков древесины и аналогов своего проектируемого изделия
4	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий из древесины	2	Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с производством пиломатериалов	Составлять схемы выпиливания брусьев и досок на лесопильной раме по заданным размерам. Составлять схемы раскроя доски на рейки. Находить в интернете способы производства пиломатериалов. Исследовать экономию древесины по заданию в практической работе при распиле на ленточнопильном станке с уменьшенной шириной пропила
5	Конструирование и моделирование изделий из древесины.	2	Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта	Конструировать и моделировать изделия из древесины. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту
6	Устройство токарного станка для	2	Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Приемы крепления заготовок на станке.	Изучать устройство токарного станка и подготавливать его к работе для вытачивания изделий из древесины. Отрабатывать приемы крепления заготовок на станке в

	обработки древесины		Кинематическая схема.	патроне. Знакомиться в Интернете с историей развития токарных станков
7	Технология точения	2	Чертёж и технологическая карта точения изделия. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках	Читать чертеж и технологическую карту на изготовление цилиндрической детали (или изделия для своего проекта). Выбирать заготовки и планировать работы по их точению. Выбирать токарные стамески. Выполнять точение и зачищать. Проверять размеры и шероховатость поверхностей выточенной детали. Искать в интернете аналоги своего проектируемого изделия
8	Металлический прокат и его свойства	2	Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.	Изучать виды профильного металлического проката. Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Находить в Интернете производство проката металлов. Исследовать на изгиб полосу и уголок (или трубу) с одной и той же площадью поперечного сечения
9	Проектирование изделий из металлического проката	9	Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем	Придумывать несколько вариантов одного и того же изделия или модели. Выполнять эскизы или технические рисунки. Назначать критерии оценки изделия. Отбирать лучший вариант. Составлять маршрутную или технологическую карту изготовления изделия. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля.
10-12	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой.	6	Основные технологические операции обработки металлов и пластмасс ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка. Правила безопасной работы с ручными инструментами	Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями
13-14	Творческий проект по разделу «Создание	4	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных или коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельности в 6 классе.	Знакомиться с примерами творческих проектов и изделий шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.

	изделий из конструкций материалов»		Составные части готового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для творческого проекта	Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» (24 ч)				
<i>Тема «Свойства текстильных материалов»(2 ч), «Конструирование швейных изделий» (2 ч), «Моделирование одежды» (2 ч), «Швейная машина» (2 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (8 ч), «Художественные ремесла» (4 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность»(4 ч)</i>				
15	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	2	Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	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 предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
16	Конструирование швейных изделий	2	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
17	Моделирова	2	Понятие о моделировании одежды. Моделирование	Выполнять эскиз проектного изделия.

	ние плечевой одежды		формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму	Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства
18	Технология изготовления швейных изделий		Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавами.	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обметку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.
19	Ручные работы		Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — выметывание.	Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков, приметывание, выметывание
20	Швейные машинные работы		Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).	Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание
21	Подготовка	2	Обработка мелких деталей швейного изделия	Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным

	и проведение примерки		обтачным швом – мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.	швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки.
22	Технология изготовления швейных изделий	2	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства.
23, 24	Вязание крючком	4	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания
25, 26	Творческий проект по разделу «Создание швейных изделий»	4	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»
Разделы «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности» (16 ч)				

Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» (2 ч), «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч), «Блюда из мяса и птицы» (2 ч), «Первые блюда» (2 ч), «Приготовление обеда» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)				
27	Блюда из круп и макаронных изделий	2	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий</p>
28	Технология приготовления блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
29	Технология приготовления блюд из мяса и птицы	2	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке	<p>Определять качество мяса и птицы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p>

			<p>мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.</p> <p>Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.</p> <p>Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу</p>	<p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
30	Технология приготовления первых блюд	2	<p>Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.</p> <p>Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда.</p> <p>Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд</p>
31	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	2	<p>Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.</p> <p>Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>
32	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта.</p> <p>Расчет затрат на изготовление проектного изделия</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Кулинария»</p>
33	Подготовка к защите творческого	2	<p>Защита проекта</p>	<p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p>

	проекта			Составлять доклад к защите творческого проекта
34	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект
	Всего	68		

7класс

№	Тема урока	К\ч	Основное содержание по темам рабочей программы	Характеристика основных видов деятельности обучающихся
Разделы «Интерьер жилого дома», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3 ч)				
<i>Темы «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч), «Гигиена жилища» (0,5 ч), «Бытовые электроприборы» (0,5 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (1 ч)</i>				
1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
2	Гигиена жилища. Бытовые электроприборы	1	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах , способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений. Изучать потребность в бытовых электроприборах для создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.

				Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.
3	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту изделия. Расчет затрат на изготовление проекта	Выполнять проект «Интерьер жилого дома»
Разделы «Технологии обработки конструкционных материалов» (10 ч) «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)				
<i>Темы «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (4 ч), «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч), «Технологии художественной обработки материалов» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч)</i>				
4	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств	1	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий	Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала
5	Заточка и настройка дереворежущих инструментов	1	Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пил. Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий	Выполнять затачивание лезвия ножа рубанка на ручном точиле под контролем учителя. Выполнять правку и доводку лезвия ножа рубанка. Настраивать рубанок и проверять его работу. Проводить в Интернете поиск способов заточки режущих инструментов
6,7	Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины	2	Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для	Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины. Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учетом декоративных и технологических свойств. Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из древесины. Находить в Интернете виды и рисунки декоративно-прикладной резьбы для

			художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины	проектируемого изделия из древесины
8	Соединения деталей в изделиях из древесины	1	Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами	Подготавливать разметочные и режущие инструменты для выполнения шипового соединения. Выполнять разметку шипового соединения. Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шипами, шкантами или шурупами в нагель. Находить в Интернете угловые соединения деревянных деталей
9	Виды сталей и их термическая обработка для изготовления изделий	1	Классификация и термическая сталей. Правила безопасного труда при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твердость и пластичность (пример, закаленной и незакаленной стали) посредством обработки напильником, гибкой ковкой
10	Устройство и принцип работы токарно-винторезного станка для вытачивания	1	Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление	Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Выполнять крепление заготовок и резца на токарном станке

	металлических деталей		заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке	
11	Вытачивание металлических деталей на токарно-винторезном станке	1	Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ	Точить наружную цилиндрическую поверхность заготовки, точить детали по чертежу и технологической карте с соблюдением правил безопасного труда. Контролировать размеры детали. Точить стержень под резьбу на токарном станке
12	Нарезание резьбы на металлических деталях	1	Резьба, её назначение и способы нарезания. Болты и винты, их назначение. Шпилька. Элементы резьбы. Виды резьбы: наружная и внутренняя, правая и левая.	Подготавливать заготовки и инструменты для нарезания резьбы. Нарезать резьбу на стержне плашкой. Нарезать резьбу в гайке мечиком. Находить в Интернете способы нарезания резьбы в гайках.
13	Создание декоративно-прикладных изделий из металла	1	История декоративно-прикладных изделий из металла. Металлопластика. Чеканка, вырубка, гравирование, насечка. Ручное тиснение на фольге как вид металлопластики. Инструменты для тиснения. Рабочая доска для тиснения. Нанесение рисунка и приёмы тиснения. Чеканка и её история. Чеканы. Приёмы чеканки. Материал для чеканки.	Проектировать и изготавливать декоративно-прикладное изделие одним из способов: тиснение на фольге, ажурное плетение из проволоки, инкрустация. Находить в Интернете изделиями из тонкого металлического листа с рисунками, которые можно использовать в качестве своего проекта
14, 15	Творческий проект по разделу «Технологии обработки	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому	Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»

	конструкционных материалов»		изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 ч)				
<i>«Свойства текстильных материалов» (1 ч), «Конструирование швейных изделий» (1 ч), «Моделирование одежды» (1 ч) «Швейная машина» (1 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (4 ч), «Художественные ремёсла» (3 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (1 ч)</i>				
16	Свойства текстильных материалов	1	Запуск творческого проекта. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований
17	Конструирование швейных изделий	1	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
18	Моделирование поясной одежды	1	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СБ или из Интернета	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы 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 интернет-выкройках.

19	Раскрой швейного изделия	1	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия, обмеловку сметом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой изделия
20	Ручные швейные работы	1	Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками - подшивание-	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.
21	Машинные швейные работы	1	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом	Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и открытым срезом
22	Подготовка и проведение примерки поясного изделия	1	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки
23	Технология обработки поясных изделий	2	Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-

	после примерки		обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	тепловой обработке
24, 25	Отделка швейных изделий вышивкой	1	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию о лицезом шитье в эпоху Древней Руси
26	Вышивание лентами	1	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	Подбирать материалы и оборудование для вышивки лентами. Выполнять образцы вышивки лентами. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и представлять информацию об истории вышивки лентами
27	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проектного изделия	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»
Разделы «Кулинария» (5 ч),				

«Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 ч)

Темы «Блюда из молока и молочных продуктов» (1 ч), «Мучные изделия» (2 ч), «Сладкие блюда» (1 ч), «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (1 ч),

«Исследовательская и созидательная деятельность» (1 ч)

28	Блюда из молока и молочных продуктов	1	<p>Запуск четвёртого творческого проекта. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных 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 и 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 в регионе проживания</p>
29	Изделия из жидкого теста		<p>Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления для приготовления изделий из жидкого теста</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления изделий из жидкого теста. Осваивать безопасные приемы труда. Готовить изделия из жидкого теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества изделий. Находить в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий</p>
30	Виды теста и выпечки	1	<p>Продукты для приготовления мучных изделий. Пищевые разрыхлители теста. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного или песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов, «жаворонков» из дрожжевого теста</p>

31	Сладкие блюда	1	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	<p>Подбирать продукты, инструменты приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.</p> <p>Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.</p> <p>Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для приготовления</p>
32	Сервировка сладкого стола	1	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила этикета за столом и правила пользования десертными приборами. Профессия кондитер	<p>Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.</p> <p>Составлять меню.</p> <p>Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера</p>
33	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проектного изделия.	Выполнять проект по разделу «Кулинария»
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)				
<i>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч)</i>				
34	Подготовка к защите творческого проекта. Оформление портфолио	1	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации	<p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать презентацию проекта.</p> <p>Подготавливать доклад к защите творческого проекта</p>

35	Защита творческого проекта	1	Защита проекта	Защищать творческий проект
	Всего	35		

8 класс

№	Тема урока	Кол-во ч	Основное содержание по темам рабочей программы	Характеристика основных видов деятельности обучающихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)				
1	Экология жилища	2	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)
2	Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	1	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Раздел «Электротехника» (12 ч)				
3	Бытовые электроприборы	6	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и

			<p>рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена.</p> <p>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.</p> <p>Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения</p>	<p>принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения</p>
4	Электромонтажные и сборочные технологии	4	<p>Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.</p> <p>Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды</p>	<p>Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки. Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.</p> <p>Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях</p>

			<p>проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p>	
5	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2	<p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики</p>
6	Бюджет семьи	6	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность</p>

			семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров	
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4ч)				
7	Сферы производства и разделение труда	2	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение
8	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение
Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (8 ч)				

9	Исследовательская и созидательная деятельность	8	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта
---	--	---	--	--

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Раздел «Электротехника»

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и 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.

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 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 «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-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:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры 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.

5. Рекомендации по оснащению учебного процесса

5.1 Учебники и учебные пособия, дополнительная литература

для учащихся:

- Сеница Н.В. Технология: 5 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2016
- Сеница Н.В. Технология: 6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2016
- Сеница Н.В. Технология: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2014
- Сеница Н.В. Технология: 8 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2014
- Сеница Н.В. Технология: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2014
- Сеница Н.В. Технология: 6 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2014
- Сеница Н.В. Технология: 7 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2014

- Синица Н.В. Технология: 8 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2014
- Синица Н.В. Технология: 8 класс: рабочая тетрадь для учащихся старших классов – М.: Просвещение, 1995
- Федотов Г.Я. Дарите людям красоту: из практики нар. Худож. Ремесел: книга для учащихся
- Шпаковский В.О. Для тех, кто любит мастерить. – М. Просвещение, 1990
- Амирова Э.К., Труханова А.Т., Сакулина О.В., Сакулин Б.С. Технология швейных изделий. – М.: Академия, 2012
- *для учителя:*
 - Синица Н.В. Технология: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2016
 - Синица Н.В. Технология: 6 класс: методическое пособие / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2016
 - Синица Н.В. Технология: 7 класс: методическое пособие / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2016
 - Синица Н.В. Технология: 8 класс: методическое пособие / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2016
 - Технология: программа основного общего образования: 5-8 (9) классы \ Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2016
 - Самородский П.С. Методика преподавания технологии \ под ред. В.Д. Симоненко -М.: Вентана - Граф, 2013.

5.2 Цифровые образовательные ресурсы

<http://tehnologa.59442s003.edusite.ru/p10aai/html>

http://idealniydom.ru/komnatnye_rasteniya_v_interere/

<http://www.sagela.de/wjasanie/Stricken/dwhzwetnaja-anglijskaja-resinka/html>

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://referat.ru>

<http://teacher.fio.ru>

5.3 Материально-техническое оснащение

- Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся;
- Раздаточные контрольные задания;
- Плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению в сфере материального производства и сфере услуг;
- Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг;
- Таблицы и транспаранты по основным темам разделов;
- Экспозиционный экран на штативе или навесной;
- Телевизор;
- Цифровой фотоаппарат;
- Компьютер;
- Сканер;

- Принтер;
- Мультимедийный проектор;
- Аптечка;
- Халаты;
- Очки защитные;
- Верстак столярный в комплекте;
- Набор для выпиливания лобзиком;
- Набор столярных инструментов;
- Конструкторы для моделирования технологических машин и механизмов;
- Наборы контрольно-измерительных и разметочных инструментов по дереву и металлу;
- Стуло поворотное;
- Струбцина металлическая;
- Набор слесарных инструментов школь;
- Набор напильников школьный;
- Набор резьбонарезного инструмента;
- Печь муфельная;
- Комплект вспомогательного оборудования для ремонтных работ;
- Манекен 44 размера;
- Стол рабочий универсальный;
- Машина швейная бытовая универсальная;
- Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки;
- Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ;
- Комплект инструментов и приспособлений для вышивания;
- Комплект для вязания крючком;
- Комплект для вязания на спицах;
- Набор измерительных инструментов для работы с тканями;
- Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды);
- Электроплиты;
- Набор кухонного электрооборудования;
- Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов;
- Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов;
- Мясорубка;
- Набор инструментов и приспособлений для разделки теста;

- Комплект разделочных досок;
- Набор мисок эмалированных;
- Сервиз столовый;
- Сервиз чайный;
- Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола;
- Весы технические с разновесами;
- Лупа;
- Фартуки;
- Ученический набор чертежных инструментов;
- Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске;
- Специализированная учебная мебель;
- Аудиторная доска с магнитной поверхностью;
- Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей;
- Ящики для хранения таблиц и плакатов;
- Модели для демонстрации образования аксонометрических проекций;
- Модели образования сечений и разрезов;
- Модели разъемных соединений;
- Раздаточные модели деталей по различным разделам технологии;
- Расходные материалы (пиломатериалы, фанера, красители, метизные изделия, шкурка, металлопрокат, ножовочные полотна, пилки для лобзика, материалы для ремонтно-отделочных работ,
- Лента сантиметровая;
- Ножницы раскройные
- Ножницы для бумаги

Календарно-поурочное планирование

5 класс

<i>№ урока</i>	<i>Дата проведения</i>	<i>Тема раздела</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Домашнее задание</i>
1.		Творческая проектная деятельность	Вводный урок. Творческая проектная деятельность	с.5-9
2.		Кулинария.	Бутерброды и горячие напитки	с.168-174
3.			Блюда из яиц.	с.183-188
4.			Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	с.188-198
5.			Интерьер жилого дома. Бытовые электроприборы	с.10-24
6.			Создание изделий из текстильных материалов	Свойства текстильных материалов
7.		Художественные ремесла. Вышивка.		с.150-155
8.		Художественные ремесла. Вышивка		с.150-155
9.		Технология обработки конструкционных материалов	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	с.25-33
10.			Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	с.33-46
11.		Создание изделий из текстильных материалов	Конструирование швейных изделий	с.109-122
12.			Швейная машина	с.129-135
13.			Технология изготовления швейных изделий	с.136-143
14.			Технология изготовления швейных изделий	с.143-150
15.			Технология изготовления швейных изделий	с.122-129
16.			Технология изготовления швейных изделий	с.143-150
17.			Технология изготовления швейных изделий	с.143-150

18.			Технология изготовления швейных изделий	с.143-150
19.		Кулинария	Санитария и гигиена. Здоровое питание	с.160-167
20.			Блюда из овощей и фруктов	с.175-182
21.		Творческая проектная деятельность	Творческий проект «Постное блюдо моей семьи»	с.192-205
22.			Творческий проект «Постное блюдо моей семьи»	с.192-205
23.		Технология обработки конструкционных материалов	Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	с.71-80
24.			Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	с.81-93
25.			Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	с.81-93
26.			Технологии художественно-прикладной обработки материалов	с.94-98
27.			Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	с.47-50
28.			Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	с.50-63
29.			Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	с.63-71
30.			Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	с.63-71
31.		Творческая проектная деятельность	Итоговый творческий проект.	поиск информации
32.			Итоговый творческий проект.	оформление проекта
33.			Защита итогового творческого проекта в рамках промежуточной аттестации	
34.			Резервное время	

6 класс

№ урока	Дата проведения	Тема раздела	Тема урока	Домашнее задание
1.		Кулинария.	Блюда из круп и макаронных изделий	с.165-170
2.			Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	с.170-176
3.			Блюда из мяса и птицы. Первые блюда	с.176-181
4.			Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	с.182-187
5.		Творческая проектная деятельность	Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление обеда»	с.187-196
6.		Создание изделий из текстильных материалов	Свойства текстильных материалов химических волокон и их свойства	с.94-99
7.			Конструирование швейных изделий	с.99-105
8.			Моделирование одежды	с.106-111
9.			Технология изготовления швейных изделий	с.112-119
10.			Технология изготовления швейных изделий	с.120-127
11.			Технология изготовления швейных изделий	с.128-139
12.			Технология изготовления швейных изделий	с.139-146
13.			Художественные ремесла. Вязание крючком	с.146-151
14.			Художественные ремесла. Вязание крючком	с.151-158
15.			Творческая проектная деятельность	Творческий проект по разделу «Создание швейных изделий
16.		Творческий проект по разделу «Создание швейных изделий		с.159-164
17.		Технология домашнего хозяйства	Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере	с.5-27

18.		Технология обработки конструкционных материалов	Технологии ручной обработки древесины и древесных материал	с.28-34
19.			Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	с.35-39
20.			Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	с.39-48
21.			Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	с.39-48
22.			Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов	с.48-62
23.			Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	с.62-67
24.			Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	с.67-77
25.			Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	с.77-80
26.			Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	с.80-85
27.			Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	с.80-85
28.		Творческая проектная деятельность	Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»	с.85-92
29.		Кулинария.	Жидкое тесто.	с.187-196
30.			Изделия из теста	с.187-196
31.		Творческая проектная деятельность	Итоговый творческий проект	с.196-203
32.			Итоговый творческий проект	с.196-203
33.			Защита итогового творческого проекта в рамках промежуточной аттестации	с.196-203
34.			Резервное время	

7класс

<i>№ урока</i>	<i>Дата проведения</i>	<i>Тема раздела</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Домашнее задание</i>
1.		Кулинария.	Блюда из молока и молочных продуктов	с.165-171
2.			Виды теста и выпечки	с.172-180
3.			Сладкие блюда	с.180-185
4.			Сервировка сладкого стола	с.185-188
5.		Творческая проектная деятельность	Творческий проект «Приготовление сладкого стола»	с.188-191
6.		Технология обработки конструкционных материалов	Проектирование изделий из древесины	с.29-37
7.			Заточка и настройка дереворежущих инструментов	38-45
8.			Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины	с.46-55
9.			Соединения деталей в изделиях из древесины	с.55-61
10.			Виды сталей и их термическая обработка	с.62-65
11.			Устройство и принцип работы токарно-винторезного станка	с.65-69
12.			Вытачивание металлических деталей на токарно-винторезном станке	с.70-75
13.			Нарезание резьбы на металлических деталях	с.76-81
14.			Создание декоративно-прикладных изделий из металла	с.81-88
15.		Творческая проектная деятельность	Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»	с.88-95
16.		Технологии домашнего хозяйства и электротехника	Освещение жилого помещения.	с.6-14
17.			Предметы искусства и коллекции в интерьере	с.14-19

18.			Гигиена жилища. Бытовые электроприборы	с.19-24
19.		Творческая проектная деятельность	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	с.24-27
20.		Создание изделий из текстильных материалов	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства	с.96-102
21.			Конструирование швейных изделий	с.103-108
22.			Моделирование поясной одежды	с.109-115
23.			Раскрой швейного изделия	с.118-122
24.			Технология ручных работ	с.122-124
25.			Технология машинных работ	с.125-137
26.			Подготовка и проведение примерки поясного изделия	с.137-140
27.			Технология обработки поясных изделий после примерки	с.140-144
28.			Отделка швейных изделий вышивкой	с.144-152
29.			Вышивание лентами	с.152-159
30.		Творческая проектная деятельность	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	с.159-164
31.			Итоговый творческий проект	с.191-204
32.			Подготовка к защите творческого проекта. Оформление портфолио	с.191-204
33.			Защита итогового творческого проекта	с.191-204
34.			Резервное время	

8 класс

№ урока	Дата проведения	Тема раздела	Тема урока	Домашнее задание
1.		Семейная экономика	Бюджет семьи	с.10-18
2.			Бюджет семьи	.10-18
3.			Технология совершения покупок	с.19-28
4.			Технология совершения покупок	с.19-28
5.			Технология ведения бизнеса	с.29-33
6.			Технология ведения бизнеса	с.29-33
7.		Технологии домашнего хозяйства	Инженерные коммуникации в доме	с.34-39
8.			Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	с.39-46
9.			Современные тенденции развития бытовой техники	с.46-49
10.			Современные ручные электроинструменты	с.49-56
11.		Электротехника	Электрический ток и его использование	с.57-64
12.			Потребители и источники электроэнергии	с.64 -68
13.			Электроизмерительные приборы	с.69-71
14.			Правила безопасности при электротехнических работах	с.72-79
15.			Электромонтажные и сборочные технологии	с.91-97
16.			Электроосветительные приборы	с.102-109
17.		Технологии творческой и	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	с.5-9

18.		опытнической деятельности	Подготовительный (поисковый) этап творческого проекта. Выбор темы	с.187-200
19.			Конструкторский этап..Поиск возможных вариантов. Эскизы будущего изделия	
20.			Формулирование требований к проектируемому изделию	
21.			Подбор материалов и инструментов	
22.			Технологический этап. Разработка технической документации	
23.			Изготовление проектного изделия	
24.			Изготовление проектного изделия	
25.			Анализ результатов деятельности	
26.			Оформление готового проекта	
27.			Оформление проектной документации	
28.			Подготовка к защите проекта	с.187-200
29.			Защита творческого проекта	
30.			Современное производство и профессиональное самоопределение	Сферы производства и разделение труда
31.		Технология профессионального выбора		с.157-168
32.		Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение		с.168-175
33.		Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности		с.175-187
34.			Резервное время	