

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
С.ПОПОВКА ХОРОЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ПРИМОРСКОГО КРАЯ



«Утверждаю»

Директор МКОУ школы с. Поповка

Т.О. Белоусова

приказ № 57 от «28» августа 2019 г.

Рабочая учебная программа

На 2019-2020 учебный год

Технология 5-9класс

наименование учебного предмета/ класс

Составитель: Полещук Ольга Анатольевна, I категория
Ф.И.О. учителя, должность, квалификационная категория

с. Поповка
2019г

Пояснительная записка.

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29. 12. 2012г. №273 - ФЗ: (статьи 7, 9, 32).
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утвержденного приказом № 1897 от 17.12.2010г
3. Фундаментальное ядро содержания начального общего и основного общего образования.
4. Федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в общеобразовательном процессе в образовательных учреждениях от 31.03.2014 года № 253.
5. Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.- М.: Просвещение, 2011.
6. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". Постановление № 189 от 29.12.2010г.
- 7.Примерных программ по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2010 . – (Стандарты второго поколения).
- 8.Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.

Программа составлена на основе следующих учебников:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. :Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6
2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. :Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0
3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. :Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9
4. Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электров, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. :Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5
5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. :Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2
- 6.Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.

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

формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и

распространенных в нем технологиях;

освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных 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;

формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

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

приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; овладение способами деятельности:

умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Место предмета в учебном плане школы.

Согласно учебному плану МКОУ школы с. Поповка на изучение технологии отводится:

5 классе-2 часа в неделю- 34 учебных недели;

6 классе -2 часа в неделю- 34 учебных недели;

7 классе-2 часа в неделю- 34 учебных недели;

8 классе-1 час в неделю- 34 учебных недели;

Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса

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

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

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

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

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

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

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

В коммуникативной сфере:

формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

планировать и выполнять учебные и 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 учетом имеющихся ресурсов и условий;

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

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник получит возможность научиться:

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 разработанных 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 приемы моделирования швейных изделий;
определять и исправлять дефекты швейных изделий;
выполнять художественную отделку швейных изделий;
изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных 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, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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.

Содержание учебного предмета, курса

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 4ч

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (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 «Кулинария».

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 2ч

Тема 1. Интерьер жилого дома

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.

Раздел «Электротехника» 2ч

Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне

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.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 20ч

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

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.

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.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

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.

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.

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

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 26ч

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

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.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, 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.

Тема 3. Швейная машина

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

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

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.

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.

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.

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.

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

Раздел « Кулинария» 14ч

Тема 1.Санитария и гигиена

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.

Темы лабораторно-практических работ: Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии

Тема 2. Здоровое питание

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.

Темы лабораторно-практических работ: Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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

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

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку

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.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» 2ч

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 8ч

Тема 1. Интерьер жилого дома

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

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

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.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 20ч

Тема1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22ч

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и

тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

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.

Тема 2. Швейная машина

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.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

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.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

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

Тема 5. Художественные ремёсла

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

Раздел « Кулинария» 14ч

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

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. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыб

Тема 3. Блюда из мяса

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 4. Блюда из птицы

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 5. Технология приготовления первых блюд (супов)

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 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

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

Лабораторно-практические работы.

Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6ч

Тема 1. Освещение жилого помещения

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.

Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Лабораторно-практические и практические работы.

Систематизация коллекции, книг.

Тема 3. Гигиена жилища

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

Раздел «Электротехника» 2ч

Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении

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.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 22ч

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга)

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 художественно-прикладной обработки материалов

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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 12ч

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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. Технология изготовления ручных и машинных швов

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8ч

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Раздел «Кулинария» 16ч

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов

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 2. Мучные изделия

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 3. Сладкие блюда

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд.

Приготовление желе.

Тема 4. Сервировка сладкого стола

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.

8 класс

Раздел «Семейная экономика» 7ч

Тема 1. Семья как экономическая ячейка общества

Теоретические сведения. Роль семьи в обществе. Функции семьи: воспитательная, коммуникативная, экономическая, стабилизирующая и регулирующая. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Потребительский портрет вещи. Затраты на приобретение товаров. Правила покупки. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Темы лабораторно-практических работ: Расчет затрат

Тема 2. Информация о товарах

Теоретические сведения. Бюджет семьи. Информация о товарах. Источники информации. Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

Темы лабораторно-практических работ: Разработка этикетки.

Тема 3. Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Темы лабораторно-практических работ: Список расходов моей семьи.

Тема 4. Расходы на питание

Теоретические сведения. Пища. Рациональное питание. Режим питания. Правила составления меню, в зависимости от калорийности продуктов. Планирование расходов на питание.

Темы лабораторно-практических работ: Учет потребления продуктов питания.

Тема 5. Сбережения. Личный бюджет

Теоретические сведения. Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. Расходы: постоянные, переменные, непредвиденные. Варианты ведения учетной книги.

Темы лабораторно-практических работ: Учетная книга школьника.

Тема 6. Предпринимательство в семье

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

Темы лабораторно-практических работ: Бизнес-план.

Тема 7. Экономика приусадебного участка

Раздел «Технологии художественной обработки материалов» 6ч

Тема 1. Художественные ремесла

Раздел «Технологии ведения дома» 6ч

Тема 1. Инженерные коммуникации в доме

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, энергоснабжения, теплоснабжения, канализации в городском и сельском

домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилищ

Тема 2. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт

Теоретические сведения. Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.

Темы лабораторно-практических работ: Диагностика и ремонт водопроводного крана.

Тема 3. Ремонт оконных блоков

Тема 4. Ремонт дверных блоков

Тема 5. Современный ручной электроинструмент

Теоретические сведения. Назначение электродрели, электрорубанка, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины, перфоратора, скобозабивателя, пистолета горячего воздуха и фрезера.

Темы лабораторно-практических работ: Изучение ручного электроинструмента.

Раздел «Электротехника» 9ч

Тема 1. Электротехнические работы

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей.

Тема 2. Электротехнические устройства

Теоретические сведения. Организация рабочего места для электротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах. Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение. Электронагревательные элементы закрытого типа. Электронагревательные элементы открытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор.

Темы лабораторно-практических работ: Изучение домашнего электросчетчика в работе. Электрическая цепь с элементами управления и защиты. Изучение электромонтажного инструмента. Оконцевание медных одно- и многожильных проводов. Энергетический аудит школы..

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 5ч

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. Практические работы: Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

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

Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

5 класс

Раздел	Количество часов	Контрольные работы, количество	Лабораторные, практические работы\ развитие речи	экскурсии
Технологии творческой и	4ч			

опытнической деятельности				
«Технологии домашнего хозяйства»	2ч			
«Электротехника»	2ч			
«Технологии обработки конструкционных материалов»	20ч			
«Создание изделий из текстильных материалов»	26ч			
«Кулинария»	14ч			

6 класс

Раздел	Количество часов	Контрольные работы, количество	Лабораторные, практические работы\ развитие речи	экскурсии
«Технологии творческой и опытнической деятельности»	2ч			
«Технологии домашнего хозяйства»	8ч			
«Технологии обработки конструкционных материалов»	20ч			
«Создание изделий из текстильных материалов»	22ч			

«Кулинария»	14ч			
-------------	-----	--	--	--

7 класс

Раздел	Количество часов	Контрольные работы, количество	Лабораторные, практические работы\ развитие речи	экскурсии
«Технологии домашнего хозяйства»	6ч		3	
«Электротехника»	2ч		1	
«Технологии обработки конструкционных материалов»	22ч		10	
«Создание изделий из текстильных материалов»	12ч		6	
«Технологии творческой и опытнической деятельности»	8ч		3	
«Кулинария»	16ч		6	

8 класс

Раздел	Количество часов	Контрольные работы, количество	Лабораторные, практические работы\ развитие речи	экскурсии
Семейная экономика	7ч		7	
Технологии художественной обработки материалов	6ч		5	
Технологии ведения дома	6ч		5	
Электротехника	9ч		5	
Технологии творческой и	5ч		3	

опытнической деятельности				
------------------------------	--	--	--	--

Календарно-тематическое планирование

5 класс

№ п/п	№ урока в разделе	Дата	Корректировка	Наименование раздела, темы.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4ч)				
1	1			Введение
2	2			Исследовательская и созидательная деятельность
3-4	3,4			Этапы выполнения проекта

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)				
5-6	1-2			Интерьер жилого дома
Раздел «Электротехника» (2 ч)				
7-8	1-2			Бытовые электроприборы на кухне
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)				
Тема: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (12 ч)				
9-10	1-2			Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины
11-12	3-4			Планирование создания изделия
13-14	5-6			Графическое изображение изделия
15-16	7-8			Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий
17-18	9-10			Операции и приемы сверления отверстий в древесине
19-20	11-12			Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем
Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (8ч)				
21-22	13-14			Отделка изделий. Выпиливание лобзиком.
23-24	15-16			Отделка изделий. Выжигание.
25-26	17-18			Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование.
27-28	19-20			Защита творческого проекта
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26ч)				
Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)				
29-30	1-2			Технология изготовления ткани
31-32	3-4			Текстильные материалы и их свойства
Тема 2. «Конструирование швейных изделий» (4ч)				
33-34	5-6			Конструирование швейных изделий
35-36	7-8			Изготовление выкройки выбранного изделия
Тема 3. «Швейная машина» (8ч)				
37-38	9-10			Швейная машина
39-40	11-12			Швейная машина
41-42	13-14			Неполадки в швейной машине
43-44	15-16			Машинные швы
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10ч)				

45-46	17-18			Раскрой швейного изделия
47-48	19-20			Ручные швейные работы
49-50	21-22			Последовательность изготовления изделия
51-52	23-24			Окончательная отделка швейных изделий. ВТО.
53-54	25-25			Защита творческого проекта
Раздел «Кулинария» (14 ч)				
55-56	1-2			Санитария и гигиена
57-58	3-4			Здоровое питание
59-60	5-6			Бутерброды и горячие напитки
61-62	7-8			Блюда из овощей и фруктов
63-64	9-10			Блюда из яиц
65-66	11-12			Сервировка стола к завтраку.
67-68	13-14			Защита творческого проекта
				ИТОГО

6 КЛАСС

(68 часов в год, 2 ч — резервное время)

№ п/п	№ урока в разделе	Дата	Корректировка	Наименование раздела, темы.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)				
1	1			Введение

2	2			Исследовательская и созидательная деятельность
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 8часов				
Тема 1. «Интерьер жилого дома»				
3-4	1-2			Планировка жилого дома
5-6	3-4			Интерьер жилого дома
Тема 2. «Комнатные растения в интерьере»				
7-8	5-6			Комнатные растения в интерьере квартиры
9-10	7-8			Технология выращивания комнатных растений
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)				
11-12	1-2			Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия
13-14	3-4			Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделия
15-16	5-6			Конструирование и моделирование изделий из древесины
17-18	7-8			Конструирование изделий из древесины
19-20	9-10			Конструирование изделий из древесины
Тема 2. «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (10ч)				
21-22	11-12			Отделка изделий. Выпиливание лобзиком.
23-24	13-14			Отделка изделия. Соединение изделий из древесины
25-26	15-16			Отделка изделия. Выжигание. Резьба по дереву
27-28	17-18			Зачистка поверхностей и лакирование.
29-30	19-20			Защита творческого проекта
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)				
Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)				
31-32	1-2			Текстильные материалы из химических волокон и их свойства
Тема 2. «Швейная машина» (6ч)				
33-34	3-4			Уход за швейной машиной
35-36	5-6			Дефекты машинной строчки
37-38	7-8			Виды машинных операций

Тема 3. Конструирование швейных изделий (2ч)				
39-40	9-10			Конструирование швейных изделий
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (6ч)				
41-42	11-12			Ручные работы
43-44	13-14			Технология пошива подушки
45-46	15-16			Окончательная отделка швейных изделий. ВТО
Тема 5. «Художественные ремёсла» (6ч)				
47-48	17-18			Основы технологии вязания крючком
49-50	19-20			Вязание по кругу
51-52	21-22			Защита творческого проекта
Раздел «Кулинария» (14 ч)				
53-54	1-2			Блюда из круп и макаронных изделий
55-56	3-4			Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря
57-60	5-6			Блюда из мяса и птицы
61-62	7-8			Технология приготовления первых блюд (супов)
63-64	9-10			Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду
65-66	11-12			Защита творческого проекта
67-68	13-14			Резервный урок
				ИТОГО

7 класс

№ п/п	№ урока в разделе	Дата	Корректировка	Наименование раздела, темы
1–2	1-2			Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок
І Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов				

3-4	1-2			Освещение жилого помещения. Пр/работа № 1 «Выполнение электронной презентации»
5-6	3-4			Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр/работа №2 «Изготовление схемы размещения коллекции фото».
7-8	5-6			Гигиена жилища. Пр/работа №3 «Генеральная уборка кабинета технологии».
Раздел «Электротехника» 2 часа				
9-10	1-2			Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. Пр/работа №4 «Декоративная рамка для фотографий».
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (22 часа)				
Тема 1. «Технологии ручной обработки древесины и металлов (проволока, фольга) (8 часов)				
11-12	1-2			Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Л.-пр/работа №1 «Определение плотности древесины по объёму и массе образца».
13-14	3-4			Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Л.-пр/работа №2 «Заточка лезвия ножа и настройка рубанка».
15-16	5-6			Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Пр/работа №5 «Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины».
17-18	7-8			Соединения деталей в изделиях из древесины. Пр/работа №6 «Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель».
Тема 2 Технологии художественно-прикладной обработки материалов (14 часов)				
19-20	9-10			Создание декоративно-прикладных изделий из металла. пр/работа №3 «Создание декоративно-прикладного изделия из металла».
21-22	11-12			Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины. пр/работа №4 «Поисковый этап проекта».
23-24	13-14			Технологический этап творческого проекта.

				пр/работа №5 «Разработка технической и технологической документации».
25-26	15-16			Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №7 «Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия».
27-28	17-18			Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №8 «Изготовление изделия».
29-30	19-20			Аналитический этап творческого проекта. пр/работа №9 «Подсчет затрат. Контроль качества изделия».
31-32	21-22			Защита проекта.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 часов)				
Тема 1. «Свойства текстильных материалов» (2 часа)				
33-34	1-2			Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. пр/работа №7 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».
Тема 2. «Технология изготовления ручных и машинных швов» (6 часов)				
35-36	3-4			Технология ручных работ. Пр/работа №9 «Изготовление образцов ручных швов».
37-38	5-6			Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов».
39-40	7-8			Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов».
Тема 3 «Художественные ремесла» (4 часа)				
41-42	9-10			Отделка швейных изделий вышивкой. Пр/работа №12 «Выполнение образцов швов».
43-44	11-12			Вышивание лентами. Пр/работа №13 «Выполнение образца вышивки лентами».
V Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 часов				
45-46	1-2			Поисковый этап творческого проекта. «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак». пр/работа №8 «Выбор и обосновании темы проекта».
47-48	3-4			Технологический этап творческого проекта «Рюкзак». Пр/работа №14 «Разработка технологической документации. Изготовление изделия».

49-50	5-6			Заключительный этап творческого проекта. Пр/работа №15 «Контроль качества. Реклама».
51-52	7-8			Защита творческого проекта.
Раздел «Кулинария» (16 часов)				
Тема 1 «Блюда из молока и молочных продуктов» 2 часа				
53-54	1-2			Блюда из молока и молочных продуктов. Пр/работа №16 «Приготовление блюд из творога».
Тема 2 «Мучные изделия» 6 часов				
55-56	3-4			Мучные изделия. Пр/работа №17 «Приготовление изделий из пресного теста: блинчики».
57-58	5-6			Мучные изделия. Пр/работа №18 «Приготовление бисквита».
59-60	7-8			Мучные изделия. Пр/работа №19 «Оладьи».
Тема 3 «Сладкие блюда» 2 часа				
61-62	9-10			Сладкие блюда. Пр/работа №20 «Запеченные яблоки».
Тема 4 «Сервировка сладкого стола» 6 часов				
63-64	11-12			Сервировка сладкого стола. Пр/работа №20 «Сервировка сладкого стола».
65-66	13-14			Приготовление сладкого стола.
67-68	15-16			Защита творческого проекта.

8 класс

№ п/п	№ урока в разделе	Дата	Корректировка	Наименование раздела, темы
1	1			Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок

I Семейная экономика 7 часов				
2	1			Семья как экономическая ячейка общества. Пр/работа №1 «Расчет затрат»
3	2			Информация о товарах. Пр/работа №2 «Разработка этикетки»
4	3			Бюджет семьи. Пр/работа №3 «Список расходов моей семьи».
5	4			Расходы на питание. Пр/работа №4 «Учет потребления продуктов питания».
6	5			Сбережения. Личный бюджет. Пр/работа №5 «Учетная книга школьника».
7	6			Предпринимательство в семье. Пр/работа №6 «Бизнес-план».
8	7			Экономика приусадебного участка. Пр/работа №7 «Расчет площади приусадебного участка».
II Технологии художественной обработки материалов (6 часов)				
Тема 1. Художественные ремесла (6 часов)				
9	1			Художественная вышивка. Пр/работа №8 «Взаимосвязь формы и содержания».
10	2			Атласная и штриховая гладь. Пр/работа №9 «Вышивка атласной и штриховой гладью».
11	3			Швы «узелки» и «рококо». Пр/работа №10 «Вышивка швами «узелки» и «рококо»».
12	4			Двусторонняя гладь. Пр/работа №11 «Вышивка в технике двусторонней глади».
13	5			Художественная гладь. Пр/работа №12 «Вышивка в технике художественной глади».
14	6			Домашний компьютер в вышивке.
III. Технологии ведения дома (6 часов)				
15	1			Инженерные коммуникации в доме.
16	2			Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Пр/работа №13 «Диагностика и ремонт водопроводного крана».
17	3			Ремонт оконных блоков. Пр/работа №14 «Ремонт старого оконного блока».
18	4			Ремонт дверных блоков. Пр/работа №15 «Ремонт двери».
19	5			Утепление дверей и окон Пр/работа №16 «Утепление двери».
20	6			Современный ручной электроинструмент. Пр/работа №17 «Изучение ручного электроинструмента».

IV Электротехника (9 часов)				
Тема 1. Электротехнические работы				
21	1			Электрический ток и его использование.
22	2			Принципиальные и монтажные электрические схемы.
23	3			Потребители и источники электроэнергии.
Тема 2. Электротехнические устройства				
24	4			Электроизмерительные приборы. Пр/работа №18 «Изучение домашнего электросчетчика в работе».
25	5			Правила безопасности на уроках электротехнологии. Пр/работа №19 «Электрическая цепь с элементами управления и защиты».
26	6			Электрические провода. Пр/работа №20 «Изучение электромонтажного инструмента».
27	7			Монтаж электрической цепи. Пр/работа №21 «Оконцевание медных одно- и многожильных проводов».
28	8			Электроосветительные приборы. Пр/работа №22 «Энергетический аудит школы».
29	9			Бытовые электронагревательные приборы.
V Технологии творческой и опытнической деятельности (5 часов)				
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (5 часов)				
30	1			Проектирование как сфера профессиональной деятельности
31	2			Практическая работа № 23 «Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта».
32	3			Практическая работа № 24 «Выполнение проекта и анализ результатов работы».
33	4			Практическая работа № 25 «Оформление пояснительной записки»
34	5			Защита проекта

