

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение


«Средняя общеобразовательная школа № 61»

Рабочая программа
по технологии 5 - 8 классы
(девочки)

Составитель:

Опарина Т.В.,

учитель технологии

<p>Согласована на заседании Педагогического совета Протокол № <u>4</u> от 31.05.2018 г.</p>	<p>Утверждена приказом директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 61» (Пр. № 130 от 01.06.2018 г.) М.В. Постнова</p> 
---	---

Содержание

1.	Планируемые результаты освоения учебного предмета	3
2.	Содержание программы	7
3.	Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на	
4.	освоение каждой темы	16

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил

индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

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

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать,

аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или про-

цессов, правилами выполнения графической документации;

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

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание программы

5 класс

Технология ведения дома. Развитие технологической информации .

Кулинария. Развитие представлений направленно на здоровье и бережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда, санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Понятие пища, процесс пищеварения, микроорганизмы, калорийность пищевых продуктов. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Значение яиц, фруктов, овощей, бутербродов, горячих напитков в питании человека. Способы первичной, тепловой обработки овощей, нарезки, приготовления оформления блюд. Требования к качеству готовых изделий. Сервировка стола. Правила поведения за столом, инструменты и приспособления.

Создание изделий из текстильных материалов. Свойства текстильных материалов.

Классификация волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Основная и ниточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физиологические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, шнурков и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон в тканях.

Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства по назначению. Бытовая машина, назначение основных узлов. Виды приводов. Организация рабочего места при выполнении швейных работ. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.

Конструирование швейных изделий.

Понятие одежда, её классификация. Краткие сведения из истории одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа в М 1:4, по своим размерным признакам на основе фартука.

Моделирование швейных изделий.

Понятие о композиции в одежде (цвет, материал, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани, художественное оформление и отделка изделия. Определение количества ткани. Поиск в интернете современных моделей

швейных изделий, построение выкроек, коррекция изделия. Выбор моделей из журналов мод.

Технология изготовления швейных изделий.

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка коя, карманов, пояса. Сборка изделия. Проведения примерки, выявление и выполнение дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.

Художественные ремёсла. Декоративно - прикладное искусство.

Знакомство с различными видами ДПИ нашей местности. Традиционные виды рукоделия: вышивка. Знакомство с умельцами своего села. Инструменты, приспособления. Традиции, обряды. Семейные праздники, традиции. Отделка изделий.

Лоскутное шитьё.

Краткие сведения из истории создания из лоскута. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материала к работе. Технология соединения между собой материалов.

Оформление интерьера. Интерьер кухни, столовой.

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь с природой. Создание интерьера с учётом запроса и потребности семьи.

Разделение кухни на зоны. Оборудование и его размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни собственного изготовления.

Технология творческой и опытнической деятельности.

Оформление документации. Определение и формулировка проблемы. Поиск информации для решения проблемы. Обоснование выбора.

Технология растениеводства. Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.

Растениеводство и его структура. Понятие почва, урожай. Учёт урожая. Правила посадки и посева семян. Основные приёмы ухода за растениями. Использование агротехнических приёмов возделывание почвы.

Практические работы.

1. Определения набора безопасных для здоровья моющих средств, для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета технологии (кухни). Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов, соответствующих рациональному питанию.

Приготовление блюд из яиц, свежих овощей, фруктов. Приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из варёных овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления овощей. Сервировка стола.

2. Изучение нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание растительных волокон (хлопок, лён)

3. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек, её закрепление.

4. Выполнение эскизов национальных костюмов. Снятие размерных признаков и их запись. Построение чертежа в М 1:4, натуральную величину.

5. Моделирование изделия. Расчёт количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою

6. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контрольных и контурных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. В.Т.О. изделия. Определения качества готового изделия.

7. Экскурсия в музей. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

8. Выполнение эскиза планировки кухни, детской комнаты.

9. Изготовление в технике лоскутного шитья. Сбор коллекции образцов ДПИ. Оформление интерьера декоративными растениями.

10. Рассмотрение косметических средств (народных) маски, отвары. Выполнение обычного маникюра. Инструменты и приспособления. Тестирование.

11. Планирование весенних и осенних работ на УОУ, выбор культур, размещение на участке. Подготовка семян к посеву. Выбор способа подготовки почвы, инструментов. Закладка опыта.

6 класс.

Технология ведения дома. Развитие технологической информации.

Кулинария

Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда, санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд.

Оценка качества готовых блюд, подача к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Понятие о пищевой ценности рыбы, мяса, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Содержание в рыбе, мясе белков, жиров, углеводов, витаминов. Рыбные полуфабрикаты. Маркировка рыбных консервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Способы разделки. Технология приготовления блюд.

Создание изделий из текстильных материалов. Свойства изделий из текстильных материалов.

Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Элементы машиноведения.

Характеристики и области применения современных швейных, вышивальных машин с программным управлением. Виды приводов, устройство, преимущество и недостатки. Техническая характеристика электрической машины. Челночное устройство универсальной машины. Порядок его разборки и сборки.

Конструирование швейных изделий.

Типы фигуры. Современные направления моды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Требования к расчёту конструкции изделия (юбка).

Моделирование швейных изделий.

Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейного изделия. Способы копирования выкроек из журналов. Связь художественного современной одежды с традициями народного костюма.

Технология изготовления швейных материалов.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани, с учётом направления ворса. Технологические правила выполнения по-узловой обработки изделия на примере (юбки).

Художественные ремёсла. Декоративно-прикладное искусство.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений ДПИ.

Современное производство и профессиональное образование и профессиональная карьера.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.

Технологии творческой и опытнической деятельности. Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск информации. Разработка вариантов решения. Обоснованный выбор опыта, изделия.

Гигиена девушки. Косметика.

Правила ухода за кожей головы. Причёска школьницы. Виды причёсок. История причёсок разных времён.

Технология растениеводства.

Понятие о технологии производства продукции растениеводства и её основные элементы. Способы размножения растений. Понятие однолетние, двухлетние, многолетние растения. Понятие сорт. Проверка качества семян. Приёмы возделывания почвы весенней, осенней. Разбивка гряд.

Практические работы.

1. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога. Определение качества молочных блюд. Определение свежести рыбы. Оттаивание и кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Разделка рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление рассыпчатой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

2. Распознавание волокон растительного происхождения (лён, шерсть).

3. Выполнение зигзагообразной машинной строчки. Обработка срезов. Устранение неполадок в машине. Чистка смазка машины.

4. Эскизная работа моделей одежды на выбор учащихся.

5. Моделирование изделия на примере (юбка). Расчёт количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

6. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Обработка деталей кроя. В.Т.О. изделия. Определение качества готового изделия.

7. Экскурсии в музей. Выполнение эскизов современных и старинных узоров и орнаментов.

8. Экскурсии на предприятие местного значения. Знакомство с профессиями.

9. Изготовления эскизов карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

10. Сбор коллекции образцов ДПИ нашего села.

11. Выступление и оформление опыта на конференции. Уход за различными овощными растениями (картофель).

12. Выполнение причёски школьницы. Просмотр видео монтажа причёски разных эпох и времён.

7 класс.

Технология ведения дома. Кулинария.

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы, мяса. Технология приготовления блюд из птицы, теста. Оформление и подача к столу. Виды мясных полуфабрикатов, муки, мяса. Пищевые разрыхлители. Оборудование инвентарь. Принцип подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Дегустация готовых блюд.

Создание изделий из текстильных материалов. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон на основе химических. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Сравнительные характеристики натуральных и химических волокон. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей. Изготовление нитей в домашних условиях (шерсть).

Элементы машиноведения.

Правила техники безопасности на универсальной бытовой машине с электрическим приводом. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Конструирование швейных изделий.

Классово - социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории костюма. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные линии и точки измерения фигуры человека.

Моделирование швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественное оформление изделия (ночная сорочка). Способы копирования выкройки из журналов. Поиск в интернете современных швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий.

Раскрой изделия. Инструменты и приспособления. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка застёжки, боковых срезов, проймы, низа изделия. Сборка изделия. Проведения примерки, выявление и исправление дефектов. Стачива-

ние машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия. В.Т.О. изделия.

Художественные ремёсла. ДПИ.

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты для узелкового батика. Особенности построения композиции. Подбор тканей. Приёмы выполнения свободной росписи. Изготовление логотипов.

Технологии творческой и опытнической деятельности. Исследовательская и созидательная деятельность.

Поиск необходимой информации. Определение проблемы и её формулировка. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснование лучшего варианта и его реализация.

Современное производство и профессиональное самоопределение. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

Основные составляющие производства. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.

Технология растениеводства. Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.

Направление растениеводства в регионе. Способы размножения растений. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учётом, Технологии и средства защиты растений от вредителей и болезней. Способы хранения урожая овощей, клубней, луковиц ит.д. Технология выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте. Современные укрывные материалы, состав почвы, подкормки.

Гигиена девушки.

Основные направления маникюра, его виды, способы выполнения. Инструменты и приспособления. Технология выполнения маникюра, структура ногтей. Способы обработки. Использование различных источников информации и т.д.

Практические работы

1. Приготовление вареников с начинкой. Расчёт количества мяса и других продуктов для приготовления супа. Выпечка блинов, изделий из песочного теста. Приготовление гарниров к мясным блюдам. Определение термической обработки мясных блюд.

2. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Распознавание волокон из растительного и химического состава. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

3. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Устранение неполадок в машине. Чистка и смазка машины.

4.Снятие размерных признаков и запись результатов измерений. Построение чертежа в натуральную величину по заданным размерам.

5. Моделирование изделия. Расчёт количества ткани на изделии. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры.

6. Стачивание деталей кроя. Технология обработки срезов, пройм, рукавов , низа изделия ночной сорочки. В.Т.О. Определения качества готового изделия.

7. Экскурсия в школьный музей. Оформление изделий в технике « узелковый батик».

8. Экскурсии на предприятие. Знакомство с профессиями.

9.Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

10.Выполнение французского маникюра.

11. Подготовка документации опыта, актуальность проблемы, пути решения.

12. Поиск литературы раскрытия самого опыта. Фенологические наблюдения за опытом.

8 класс.

Технология ведения дома. Кулинария.

Общие правила безопасности приёмов труда, санитарии и гигиены. Требование к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Физиологические основы рационального питания. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки продуктов. Технология приготовления блюд. Требование к готовому блюду и его оформление.

Художественные ремёсла. ДПИ. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, её тональное решение. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении про-

изведений ДПИ. Приёмы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовое сочетание. Виды. Возможности компьютерных элементов композиции, в изучении сочетания различных цветов.

Технологии творческой и опытнической деятельности. Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Сельскохозяйственные технологии. Технологии растениеводства.

Растениеводство и его структура. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и её основных элементов. Почва-основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие « плодородие почвы». Приёмы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд для опыта. Фенологические наблюдения за растениями, приёмы возделывание почвы. Технология возделывания почвы, соблюдение техники безопасности. Понятие « урожай», « урожайность». Учёт урожайности. Экологическая чистота продукции растениеводства. Подзимые посевы и посадки.

Практические работы.

1.Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления мясных бульонов .Технология приготовления заправочных супов .Соотношение воды и остальных продуктов в супах. Полуфабрикаты из теста. Пищевые разрыхлители. Оборудование и инвентарь. Технология приготовления изделий из теста. Инструмент для раскатки теста. Особенности сервировки стола к завтраку. Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях. Природные источники воды, способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Виды, овощей используемые в кулинарии. Содержание белков, жиров, витаминов. Сохранность этих веществ, в продуктах питания. Особенности механической кулинарной обработки разных продуктов питания. Технология приготовления салатов из варённых и свежих овощей.

2.Выполнение вышивки ажурной. Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платья. Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

3.Сбор коллекции образцов ДПИ. Проекты социальной направленности.

4. Закладка опыта. Выступление на научно - практической конференции.

**Тематическое планирование с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы
5 класс (70 час)**

№ п/п	Раздел и тема	Кол-во час
1	Вводный урок	1
I	Электротехника	1
2	Бытовые электроприборы.	1
II	Кулинария	14
3-4	Физиология питания. Санитария и гигиена на кухне.	2
5-6	Бутерброды и горячие напитки. П/р «Приготовление бутербродов и чая»	2
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. П/р «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	2
9-10	Блюда из овощей и фруктов. П/р «Приготовление салата из сырых овощей»	2
11-12	Тепловая кулинарная обработка овощей. П/р «Приготовление винегрета»	2
13-14	Блюда из яиц. П/р «Приготовление омлета»	2
15-16	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. П/р «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку».	2
III	Технология домашнего хозяйства.	2
17-18	Интерьер кухни, столовой. П/р. «Планировка кухни»	2
IV	Художественные ремёсла.	8
19-20	Декоративно - прикладное искусство. П/р «Зарисовка образцов рукоделия»	2
21-22	Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. П/р «Композиция для вышивки»	2
23-24	Лоскутное шитьё. П/р. «Технология соединения отдельных элементов».	2
25-26	Технология изготовления лоскутного изделия. П/р «Лоскутное шитьё по шаблонам»	2
V	Создание изделий из текстильных материалов.	26
	<i>Свойства текстильных материалов.</i>	4
27-28	Натуральные волокна растительного происхождения. Л/р «Изучение свойств ткани из хлопка и льна»	2
29-30	Ткацкие переплетения. Текстильные материалы и их свойства. П/р «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани» (комбинированный)	2
	<i>Швейная машина.</i>	6
31-32	Современная бытовая шв. машина с электроприводом. П/ «Заправка швейной машины нитками»	2
33-34	Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани.	2
35-36	Машинные швы. П/р «Выполнение машинных строчек»	2
	<i>Конструирование швейных изделий.</i>	6
37-38	Изготовление выкроек П/р «Снятие мерок и изготовление выкроек»	2
39-40	Построение чертежа фартука.	2

41-42	Моделирование фартука.	2
	Технология изготовления швейных изделий.	10
43-44	Раскладка деталей выкройки на ткань. П/р «Раскрой фартука».	2
45-46	Подготовка деталей кроя к обработке. П/р «Обработка карманов и соединение с н. ч. фартука».	2
47-48	Обработка срезов фартука. П/р «Обработка срезов фартука».	2
49-50	Обработка пояса и соединение с н. ч. фартука. П/р «Обработка пояса и соединение с н. ч. фартука».	2
51-52	Окончательная обработка фартука. П/р «Окончательная обработка фартука».	2
VI	Технология творческой и опытнической деятельности.	16
53-54	Понятие о творческой проектной деятельности. Цели, задачи.	2
55-58	Этапы выполнения творческого проекта	4
59-60	Банк творческих проектов.	2
61-66	Выполнение творческого проекта.	6
67-68	Защита проекта	2
69-70	Резерв времени	2

6 класс (70 час)

№п/п	Тема урока	Кол-во час
I	Введение	4
1	Цели курса. Правила поведения в кабинете. Что такое предмет «технология»	1
2	Материалы и инструменты, требования к уроку технология. Т/Б при работе в кабинете технология. Курс информационной поддержки.	1
3	Проектная и исследовательская деятельность в 6 классе	1
4	Этапы выполнения проекта: (поисковый, технологический, аналитический)	1
II	Интерьер жилого дома	8
5	Знакомство с профессией дизайнер.	1
6	Пр «разработка интерьера комнаты для подростка»	1
7	Комнатные растения в интерьере	1
8	Изучение свойств и требований к содержанию растений, знакомство с профессией фитодизайнер	1
9-12	Разработка творческого проекта №1 «Интерьер и растения»	4
III	Кулинария	16
13	Блюда из рыбы. Знакомство с профессией повар.	1
14	Блюда из морепродуктов	1
15	Питательная ценность блюд из мяса	1
16	П,Р Составление меню и расчет каллорий	1
17	Блюда из птицы	1
18	П,Р»приготовление простых блюд из птицы	1
19	Заправочные супы	1
20	Технология приготовления супов	1
21	Приготовление обеда.	1
22	Сервировка стола к обеду.	1
23	Правила этикета. Парадный стол.	1
24	Обобщение раздела кулинария	1
25-28	Разработка творческого проекта №2 «Приготовление воскресного обеда для всей семьи»	4

IV	Создание изделий из текстильных материалов	
29	Материаловедение. Изучение свойств текстильных волокон животного происхождения. Знакомство с профессией оператор на производстве волокон	1
30	п/р «саржевое переплетение»	1
31	Свойства текстильных волокон химического происхождения	1
32	П/р «Изучение свойств»	1
33	Конструирование швейных изделий. Понятие о плечевой группе изделий.	1
34	п/р «снятие мерок.»	1
35	Изготовление выкройки изделий	1
36	Изготовление выкройки изделия в М1:4	1
37	Моделирование. Знакомство с профессией модельер-конструктор.	1
38	П/Р «моделирование ночной сорочки	1
39	Изготовление выкройки изделия в натуральную величину.	1
40	Раскрой швейного изделия.	1
41	Швейная машина. Устройство иглы швейной машины. Дефекты машинной строчки	1
42	Пр «неполадки швейной машины»	1
43	Понятие о дублировании деталей кроя	1
44	П/р «Технология соединения деталей с клеевой подкладкой	1
45	Копировальные стежки и основные операции при ручных работах	1
46	Основные машинные операции	1
47-48	Последовательность технологии изготовления швейного изделия (обобщение изученного) Технология обработки мелких деталей	2
49-50	Проведение примерки проектного изделия	2
51-52	Разработка творческого проекта №3 «Наряд для»	2
V	Художественные ремесла	
53	Вязание крючком.	1
54	Пр Основные приемы технологии вязания крючком	1
55	Вязаная цепочка. Составление композиции.	1
56	П.Р Выполнение цветка	1
57	Вязание спицами	1
58	П.Р Основные приемы вязания- лицевые петли	1
59	Технология вязания спицами- изнаночная петля	1
60	П.Р выполнение вязки резинки	1
61-64	Разработка творческого проекта №4 «Вязание цветных узоров с помощью схем»	4
65- 68	Комплексный творческий проект №5 «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	4
69-70	Резервное время. Проект «Портфолио»	2

7 класс (34 час)

№	Название разделов и тем	часы
	Первая четверть	
	Интерьер жилого дома	
1.	Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда. Освещение жилого помещения	1
3.	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
4.	Гигиена жилища	1
5.	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	1
	Кулинария	

6.	Блюда из молока и молочных продуктов.	1
7.	Изделия из жидкого теста.	1
8-10	Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоеного и песочного теста.	3
11	Технология приготовления десертов, сладостей, напитков.	1
12	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1
	Создание изделий из текстильных материалов	
13	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	1
14	Конструирование поясной одежды.	1
15	Моделирование поясной одежды.	1
16	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из интернета.	1
17	Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.	1
18	Технология ручных работ.	1
19	Технология машинных работ.	1
20	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом	1
21	Технология обработки складок.	1
22	Подготовка и проведение примерки поясного изделия.	1
23	Технология обработки юбки после примерки.	1
24	Ручная роспись тканей	1
25	Ручные стежки и швы на их основе.	1
26	Вышивание счетными швами	1
27	Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь	1
28	Швы «французский узелок»	1
29-30	Вышивание лентами	2
	Технология исследовательской и опытнической деятельности	
31-34	Работа над творческим проектом. Презентация проекта.	4
	Итого	34 час

8 класс (34 час)

№	Название разделов и тем	часы
	Первая четверть	
1.	Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда	1
2.	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1
	Бюджет семьи	
3.	Способы выявления потребностей семьи	1
4.	Технология построения семейного бюджета	1
5.	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей	1
6.	Технология ведения бизнеса	1
	Технологии домашнего хозяйства	
7.	Инженерные коммуникации в доме	1
8.	Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы	1
9.	Электрический ток и его использование	1
10.	Электрические цепи	1
11.	Потребители и источники электроэнергии	1
12.	Электроизмерительные приборы	1
13-14	Организация рабочего места для электромонтажных работ	2
15-16	Электрические провода	2
17-18	Монтаж электрической цепи	2
19	Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	1
20	Электро-осветительные приборы	1

21-22	Бытовые электронагревательные приборы	2
23	Цифровые приборы	1
	Современное производство и профессиональное самоопределение	
24	Профессиональное образование	1
25-26	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	2
27	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении	1
28	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения	1
29-30	Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба	2
	Технологии исследовательской деятельности	
31-34	Работа над проектом. Презентация проекта.	4
	Итого	34

