

Рассмотрена на

Методическом совете

Руководитель МС: Вологина Ю.Ю.

Протокол № 61 от 28.08.2021 г.

Утверждаю: _____

директор школы: Гурбатова А.Д.

педсовет № 78.. от 30.08..2021 г.

приказ № 1/4 от 1.09.2021 г.



Рабочая программа по технологии

Образовательная область: технология

Учебный предмет: технология

Класс 5-8

Количество часов: 5-7 кл - 70 ч.

8 кл – 35 ч

Тип программы: общеобразовательная

Учитель Бобрышева О.И.

с. Георгиевка

2021-2022 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для средней ступени образования составлена на основе Примерной программы по учебным предметам: Технология 5-9 классы(-М.: Просвещение, 2011), разработанной по Федеральным государственным образовательным стандартам основного общего образования второго поколения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 № 1897, Санитарных правил и норм (24.2.2821 от 03.03.2011), авторской программы «Технология 5-8 классы: алгоритм успеха» (авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, М.: Вентана-Граф, 2012) с опорой на УМК: учебник «Технология. Технологии ведения дома», подготовленный авторским коллективом (Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко) и изданного Издательским центром «Вентана-Граф».

Программа обеспечена следующим методическим комплектом:

1 Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Учебник для учащихся «Технологии ведения дома» -М: «Вентана Граф», 2014 г.

2 Н.В. Сеница, Н.А.Буглаева. Рабочая тетрадь - «Технологии ведения дома»- М: «Вентана Граф», 2014 г

Учебный план составляет 238 часов. В том числе: в 5-7 классах из расчета 2 часа в неделю; в 8 классе – 1 час в неделю.

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечит:

- 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 осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства).

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Перечень содержательных линий образовательной области «Технология» предполагает знакомство учащихся с различными технологиями, в том числе с технологиями обработки металлов, тканей и пищевых продуктов, электро-радиотехнологиями, информационными технологиями т .д. В любой из этих технологий учащемуся необходимо использовать знания и познавательные умения, сформированные при изучении учебных предметов других образовательных областей.

Основной концепцией рабочей программы предмета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность обучающихся. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из

текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 6 классе изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

Данная программа содержит все темы, включенные в федеральный компонент содержания образования. С учетом того, что школа относится к разряду сельских школ, данная программа является комбинированной, включающая разделы по направлению «Сельскохозяйственные технологии». Учебный план составлен с учетом сезонности сельскохозяйственных работ. Время изучения тем по направлению «Сельскохозяйственные технологии» целесообразно поставить на начало и на конец учебного года с учетом сезонности сельскохозяйственных работ.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляет им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применять в практической деятельности полученные знания.

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

Образовательными целями технологической подготовки школьников являются: формирование технической грамотности, технологической культуры, культуры труда, эстетики деловых, межличностных отношений, развитие созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально–трудовой адаптации в обществе.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
 - культура и эстетика труда;
 - получение, обработка, хранение и использование технической информации;
 - знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
 - влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
 - декоративно–прикладное творчество, проектно–исследовательская деятельность;
 - распространённые технологии современного производства.
- В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся:
- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
 - функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
 - устройство, сборка, управление и обслуживание средств производства(приборов, машин, механизмов);
 - элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
 - производительностью труда, реализацией продукции;
 - информационными технологиями в производстве и сфере услуг.

Овладевают:

- навыками подготовки, организации планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдение культуры труда;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда,

выбора проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием основных технологий;

- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающихся, его семьи и общества, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих предложений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

- возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

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

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце года обучения.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся акцентируется их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Это связи с *математикой* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией и биологией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей и искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

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

В результате обучения *учащиеся овладеют:*

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и

эстетическими показателями;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность **ознакомиться:**

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

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

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

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»); выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Результаты изучения предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявление 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;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- 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;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и 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;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- 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;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 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;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- 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 объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 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;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

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

В программе предусмотрена система *педагогического контроля и оценивания достижений* обучающихся предметных и метапредметных результатов, которая соответствует принципам объективности, наглядности, систематичности. Основными формами контроля при получении результатов используются: на начальном этапе обучения – предварительное выявление уровня знаний обучающихся в виде письменного, устного опросов, тестирования; текущий, повторный, периодический, рубежный контроль – для проверки в виде самостоятельных работ, тестов, практических и лабораторных работ, проектной работы, проблемного опроса, ребусов, кроссвордов, алгоритмов деятельности, пооперационных карт контроля, упражнений, инструктажей по технике безопасности, критериальных самооценочных

таблиц. Для определения уровня знаний и качества обученности используются итоговые и комплексные проверки в виде тестирования, выставок, творческих работ, защиты проектов.

Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.д.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях
- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила мытья посуды;
- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях,
- свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбки, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: надстрочного с открытым срезом, надстрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки.

Учащиеся должны уметь:

- - оказать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении,
- работать с бытовыми электроприборами, моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий;
- варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину,

- подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- подбирать ткань и отделку для изготовления юбок, снимать и записывать мерки,
- читать и строить чертежи юбки, моделировать юбку, подготавливать выкройки юбки к раскрою;
- выполнять на швейной машине надстрочной шов с открытым срезом, надстрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать сорочку;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани,
- раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя,
- проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Развитие системы **универсальных учебных действий** в составе личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных действий осуществляется в рамках нормативно-возрастного развития личностной и познавательной сфер ребенка. Процесс обучения задает содержание и характеристики учебной деятельности ребенка и тем самым определяет зону ближайшего развития универсальных учебных действий.

Инструментарием для оценивания результатов УУД являются

- Обучающий зачет;
- Тестирование с вариантами ответов;
- Викторина;
- Опрос при помощи системы карточек;
- Лабораторные, исследовательские работы;
- Письменные, устные зачеты;
- Заполнение пробелов в содержательных матрицах;
- Творческие работы;
- Защита проектов;
- Конкурсы;
- Практические работы.

Овладение учащимися универсальными учебными действиями выступает как способность к саморазвитию и самосовершенствованию путем сознательного и активного присвоения нового социального опыта. УУД создают возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей, включая организацию усвоения, т. е. умения учиться.

Содержание учебного предмета «Технология» 5 класс

Раздел «Сельскохозяйственный труд» (16ч)

Растениеводство(11ч)

1Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

1.Осенние работы (5ч)

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке

Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Варианты объектов труда.

Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

2.Весенние работы (6ч)

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, петрушка, календула, настурция, космея.

Творческая, проектная деятельность (5ч)

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Практические работы. Составление плана выполнения проекта. Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта

Варианты тем проектов: Самый ранний редис (морковь, свекла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(2ч)

1. Интерьер кухни и столовой

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

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

оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

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

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (1ч)

1. Бытовые электроприборы

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

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

Раздел «Кулинария»(7ч)

1. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

2. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

3. Бутерброды и горячие напитки

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

5. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

6. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор

столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»(15ч)

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. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

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 салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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 закрепков.

4. Технология изготовления швейных изделий

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

работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

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

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов в разутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»(6ч)

1. Декоративно-прикладное искусство

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

3. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(21ч)

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 этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

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

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Календарно-тематическое планирование технология 5 класс

№ п/п	Кол-во часов	тема	дата
1		Введение. Сельскохозяйственный труд. Осенние работы.	
2		Практическая работа. Уборка урожая. Техника безопасности при работе на участке.	
3		Растениеводство. Понятие об урожае и урожайности.	
4		Сбор семян. Практическая работа.	
5		Технология выращивания овощей и цветов. Луковичные растения.	
6		Обработка почвы. Практическая работа.	
7		Праздник первого салата. Творческий проект.	
8		Изготовление гербариев. Творческий проект.	
		Технология домашнего хозяйства.	
9		Интерьер кухни-столовой.	

10		Интерьер кухни-столовой. Макет.	
11		Электротехника на кухне. Бытовые приборы.	
12		Понятие о проекте. Составные части годового проекта пятиклассников.	
13		Этапы выполнения проекта.	
14		Творческий проект по разделу. Макет кухни-столовой.	
15		Творческий проект по разделу. Макет кухни-столовой.	
		Кулинария.	
16		Санитария и гигиена на кухне.	
17		Физиология питания.	
18		Бутерброды и горячие напитки.	
19		Блюда из круп, макаронных изделий.	
20		Блюда из круп, макаронных изделий.	
21		Блюда из яиц.	
22		Тепловая обработка овощей.	
23		Овощи в питании. Блюда из сырых овощей.	
24		Заготовка и хранение продуктов.	
25		Кухонная посуда и уход за ней.	
26		Сервировка стола к завтраку.	
27		Культура поведения за столом.	
28		Проект «Воскресный завтрак для всей семьи».	
29		Проект «Воскресный завтрак для всей семьи».	
30		Проект «Воскресный завтрак для всей семьи».	
31		Проект «Воскресный завтрак для всей семьи».	
		Материаловедение.	
32		Натуральные волокна. Хлопок.	
33		Натуральные волокна. Лён.	
34		Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение.	
35		Ткацкие переплетения. Саржевое переплетение.	
		Машиноведение.	
36		Знакомство со швейной машиной. История создания швейной машины.	
37		Шитье на машине с ручным приводом. Выполнение машинных строчек	
38		Шитье на машине с ручным приводом. Выполнение машинных строчек	
39		Шитье на машине с ручным приводом. Выполнение машинных строчек	
		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22ч) Лоскутное шитьё.	
40		Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов. Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья	
41		Работа над проектом «Прихватка»	
42		Работа над проектом «Прихватка»	
43		Работа над проектом «Прихватка»	
44		Работа над проектом «Прихватка»	
		Тема 4.1. Рукоделие. Вышивка (8 ч)	
45		Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.	
46		Вышивка как один из видов декоративно-прикладного искусства	
47		Знакомство с видами вышивки. Подготовка ткани, инструментов и	

		материалов к вышивке. Выполнение ручных швов	
48		<i>Применение вышивки в народном и современном костюме*</i>	
49		Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной вышивке	
50		Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной вышивке	
		Тема 4.1. Рукоделие. Вязание (8 ч)	
51		Основные приёмы вязания крючком. Воздушная петля.	
52		Основные приёмы вязания крючком. Столбики без накида. Столбики с накидом.	
53		Вязание по кругу.	
54		Вязание квадрата.	
55		Вязание овала. Изготовление следков.	
56		Простые приёмы работы с пряжей. Помпоны.	
57		Простые приёмы работы с пряжей. Помпоны.	
58		Вязание руками тесьмы, ленты.	
59		Вязание руками тесьмы, ленты.	
		Раздел 6. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Весенние работы (6 ч); Проектные работы (5 ч)	
60		Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном и личном подсобном хозяйстве.	
61		Выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном и личном подсобном хозяйстве.	
62		Использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей. Охрана здоровья и окружающей среды	
63		Понятие о сорте. Особенности выращивания одно-, дву-, многолетних растений <i>Сроки посадки овощных культур в регионе*</i>	
64		Понятие о сорте. Особенности выращивания одно-, дву-, многолетних растений <i>Сроки посадки овощных культур в регионе*</i>	
65		Понятие о сорте. Особенности выращивания одно-, дву-, многолетних растений <i>Сроки посадки овощных культур в регионе*</i>	
66		Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения	
67		Работа над проектом «Самый ранний редис»:	
68		Работа над проектом «Самый ранний редис»:	
69		Уборка и учет урожая, защита проекта	
70		Уборка и учет урожая, защита проекта	

Содержание учебного предмета «Технология» 6 класс

Раздел «Сельскохозяйственный труд»

1. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (16ч)

1. Осенние работы (5ч)

Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка

на хранение семенников двухлетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, капуста, картофель.

Выращивание плодовых и ягодных культур

Основные теоретические сведения.

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники

Практические работы.

Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины, подготовка участка под плантацию земляники, осенние посадки розеток земляники.

Варианты объектов труда.

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

2.Весенние работы(6ч)

Основные теоретические сведения.

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двухлетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями.

Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двухлетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей

Варианты объектов труда.

Зеленные культуры, капуста, свекла, морковь, петрушка, георины, флоксы, гладиолусы, пионы.

Выращивание плодовых и ягодных культур

Основные теоретические сведения

Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами

защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.

Практические работы.

Подвязка и укорачивание стеблей малины, удобрение и обработка почвы вокруг кустарников, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости в проведении мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями выбор способов защиты растений, сбор дикорастущих растений, обладающих инсектицидными свойствами, приготовление растворов малотоксичных пестицидов, обработка ими кустарников.

Варианты объектов труда

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

Творческая, проектная деятельность (5ч)

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Технология выращивания выбранных культур, изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(3ч)

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.

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

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

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 их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария»(7ч)

1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

2. Блюда из мяса

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

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

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

Приготовление блюда из мяса.

3. Блюда из птицы

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

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

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

4. Заправочные супы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»(15ч)

1. Свойства текстильных материалов

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

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

2. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

3. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

4. Швейная машина

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

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

5. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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

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

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

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

срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремесла»(6ч)

1.Вязание крючком

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

2.Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(21ч)

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 «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

№	Раздел учебного курса	Кол-во часов на изучение раздела
1.	Введение	1 ч
2.	Растениеводство (осенние работы)	9 ч
3.	Технологии домашнего хозяйства	7 ч
4.	Кулинария	8 ч
5.	Машиноведение	8 ч
6.	Проектирование и изготовление швейного изделия.	12 ч
7.	Художественные ремёсла	7 ч
8.	Создание изделий из поделочных материалов	5 ч
9.	Материаловедение.	6 ч
10.	Растениеводство. (весенние работы)	7 ч
11.	Итого:	70 ч

Календарно-тематическое планирование технология 6 класс

№ п/п	К-во часов	тема	дата
1		Введение.	
		Сельскохозяйственный труд. Осенние работы.	
2		Технология подготовки хранилищ к закладке урожая.	
3		Уборка и учёт урожая овощей, закладка на хранение.	
4		Особенности агротехники двулетних культур.	
5		Понятие о почве. Осенняя обработка почвы.	
6		Технология выращивания ягодных кустарников.	
7		Размножение плодово-ягодных кустарников. Творческий проект.	
8		Изготовление гербариев. Творческий проект.	
9		Технология консервирования плодов и овощей. Творческий проект.	
10		Творческий проект. Технология консервирования плодов и овощей.	
		Технология домашнего хозяйства.	
11		Интерьер жилого дома.	
12		Комнатные растения в интерьере.	
13		Пересадка комнатных растений.	
14		Освещение жилого дома. Отделка квартиры.	
15		Коллекции. Домашняя библиотека. Картины.	
16		Гигиена жилища.	
17		Творческий проект по разделу.	

		Физиология питания	
18		Понятие о микроорганизмах. Первая помощь при пищевых отравлениях.	
19		Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.	
		Технология приготовления пищи	
20		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	
21		Блюда из рыбы и морепродуктов	
22		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	
23		Изделия из жидкого теста и сладкие блюда	
24		Заготовка продуктов	
25		Приготовление обеда в походных условиях	
		Машиноведение.	
26		Швейная машина. Регуляторы натяжения нитей.	
27		Практическая работа.	
28		Устройство и установка машинной иглы.	
29		Практическая работа.	
30		Назначение и виды машинных швов.	
31		Практическая работа.	
32		Уход за швейной машиной.	
33		Практическая работа.	
		Проектирование и изготовление швейного изделия.	
34		Одежда и требования к ней.	
35		Снятие мерок. Эскиз изделия	
36		Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование.	
37		Изготовление лекала, моделирование.	
38		Технологическая последовательность изготовления прямой юбки. Правила техники безопасности.	
39		Правила подготовки ткани к раскрою.	
40		Раскрой изделия и подготовка к обработке.	
41		Выполнение машинных швов, применяемых для изготовления изделия.	
42		Обработка деталей кроя и изготовление юбки.	
43		Обработка деталей кроя и изготовление юбки.	
44		Технология обработки пояса.	
45		Выполнение различных видов художественного оформления изделия.	
		Рукоделие. Художественные ремесла	
46		Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села	
47		Традиции, обряды, семейные праздники. Отделка изделий вышивкой, тесьмой.	
48		<u>Узелковый батик</u> как художественное ремесло.	
49		Технология выполнения изделия в стиле «батик».	
50		Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.	
51		Подготовка к окраске изделия в технике узелкового батика.	
52		Изготовление салфетки.	
		Создание изделий из поделочных материалов	
53		Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.	

54		Пиломатериалы. Древесные материалы Свойства древесины	
55		Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов.	
56		Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты	
57		Изготовление изделия из вторичного сырья. Практическая работа.	
		Материаловедение.	
58		Натуральные волокна. Шерсть. Шёлк.	
59		Сравнение волокон. Практическая работа.	
60		Ткацкие переплетения.	
61		Практическая работа.	
62		Дефекты тканей. Свойства тканей.	
63		Практическая работа.	
		Сельскохозяйственный труд. Весенние работы.	
64		Принципы планировки. Создание микроландшафта. Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней».	
65		Выполнение эскиза ландшафта	
66		Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветковых культур для декоративного оформления клумб.	
67		Выполнение эскиза планировки пришкольного участка.	
68		Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки .	
69		Пропорциональная и композиционная зависимость растений.	
70		Выполнение эскиза ландшафта	

Содержание учебного предмета «Технология» 7 класс

Раздел «Сельскохозяйственный труд» (34ч)

1. Выращивание плодовых и ягодных культур (ч)

1.Осенние работы – 18 час.

Основные теоретические сведения.

Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация.

Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений -

логия выращивания ягодных кустарников.

Практические работы.

Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

Варианты объектов труда.

Малина, смородина, крыжовник, яблоня, груша, слива.

Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве (4ч)

Основные теоретические сведения.

Устройство, принцип действия, назначение и правила эксплуатации минитракторов, мотоблоков.

Техника безопасности при работе с малогабаритной сельскохозяйственной техникой. Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы. Экологический аспект применения сельскохозяйственной техники. Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве

Практические работы.

Обработка почвы с помощью малогабаритной сельскохозяйственной техники, ознакомление с основными видами почвообрабатывающей техники и строением рабочих органов, определение качества механизированной обработки почвы.

Варианты объектов труда.

Минитрактор, мотоблоки, навесные орудия.

Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте

2.Весенние работы(16 ч)

Основные теоретические сведения.

Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе.

Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

Практические работы.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

Варианты объектов труда.

Свекла, томаты, сладкий перец, сельдерей, астры, тагетес.

Творческая, проектная деятельность (9 час)

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Выполнение основных приемов ухода за растениями, выбор необходимых ручных орудий и инструментов. Технологии изготовления изделий из металла, древесины. Поиск недостающей информации

Практические работы.

Изучение эффективности применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке, выявление потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы, разработке новых видов ручных инструментов, коллективный анализ и оценка возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда. Выбор и обоснование темы проекта, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимых материалов и оборудования, разработка технологической карты изделий. Изготовление изделий, их испытание, защита проекта.

Варианты объектов труда.

Рыхлители, мотыги, устройства для полива.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)

1.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

2. 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 для уборки помещения.

Раздел «Электротехника» (1ч)

1. Бытовые электроприборы

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

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» (5ч)

1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

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

2. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

3. Виды теста и выпечки

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

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

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

4. Сладости, десерты, напитки

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

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

5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (8ч)

1. Свойства текстильных материалов

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

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

2. Конструирование швейных изделий

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

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

3. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

4. Швейная машина

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

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

5. Технология изготовления швейного изделия

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремесла» (8ч)

1. Ручная роспись тканей

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

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

2. Вышивание

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

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

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

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

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч)

1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Календарно-тематическое планирование технология 7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	дата
Сельскохозяйственный труд. Осенние работы. 12 ч			
1	Введение. Правила ТБ на уроках технологии		
2	Выращивание плодовых и ягодных культур. Осенние работы.		
3	Технология выращивания ягодных кустарников.		
4	Практическая работа.		
5	Правила безопасности труда при уходе за плодово-ягодными кустарниками.		
6	Практическая работа.		
7	Способы размножения плодово-ягодных культур.		
8	Практическая работа.		
9	Подготовка почвы к зиме.		
10	Практическая работа.		
11	Профессии, связанные с выращиванием плодовых деревьев.		
12	Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве.		
Технология ведения дома. 4 ч			
13	Предметы искусства в интерьере.		
14	Освещение интерьера.		
15	Гигиена жилища		
16	Электротехника. Бытовые электроприборы.		
Художественные ремёсла. 16 ч			
17	Создание изделий из древесины и металла.		
18	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.		
19	Конструкторская и технологическая документация, технический процесс.		
20	Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины.		
21	Соединения деталей в изделиях из древесины.		
22	Виды сталей и их термическая обработка.		
23	Устройство и принцип работы на токарных станках.		
24	Создание декоративно-прикладных изделий из металла.		
25	Чеканка по жести. Правила техники безопасности.		
26	Создание декоративно-прикладных изделий из металла. Практическая работа.		
27	Чеканка по жести. Правила техники безопасности. Практическая работа.		
28	Проект. Технология изготовления кухонной доски.		
29	Проект. Технология изготовления кухонной доски.		
30	Проект. Технология изготовления кухонной доски.		
31	Проект. Технология изготовления кухонной доски.		

32	Проект. Технология изготовления кухонной доски.		
Материаловедение.3 ч			
33	Химические волокна.		
34	Химические волокна.		
35	Уход за одеждой.		
Машиноведение. 4 ч			
36	Швейная машина. Устройства и приспособления к современным швейным машинам.		
37	Применение зигзагообразной строчки.		
38	Схемы механических устройств. Прочтение схем.		
39	Устройство качающегося челнока.		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 12 ч			
40	Сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы.		
41	Виды декоративно-прикладного творчества.		
42	Лоскутное шитьё. Основные приёмы лоскутного шитья.		
43	Лоскутное шитьё. Составление технологической карты выполнения изделия		
44	Лоскутное шитьё. Изготовление изделия.		
45	Художественная обработка изделия. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению.		
46	История развития техники плетения из тесьмы. Техника «Макрамэ».		
47	Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме».		
48	Разработка технологической карты по плетению изделия.		
49	Изготовление изделия из тесьмы.		
50	Художественная обработка ручки тесьмой.		
51	Плетение кашпо.		
Культура питания. Кулинария. 6 ч			
52	Физиология питания. Значение минеральных веществ в питании человека.		
53	Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.		
54	Блюда из молока и молочных продуктов.		
55	Мучные изделия.		
56	Сладкие блюда.		
57	Сервировка сладкого стола. Творческий проект «Сладкий стол».		
Творческие проектные работы 5 ч			
58	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.		
59	Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера.		
60	Экономическое и экологическое обоснование проекта.		
61	Выполнение творческого проекта.		
62	Презентация готового изделия, защита проекта		
Сельскохозяйственный труд. Весенние работы. 8 ч			
63	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения.		
64	Эскиз проекта – обустройство пришкольного участка.		
65	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки		

66	Составление графика посадки овощей		
67	Защита растений от неблагоприятных факторов		
68	Правила безопасной работы при опрыскивании растений		
69	Исследование климатических условий для выращивания овощных культур.		
70	Анализ формирования культуры труда		

Содержание учебного предмета «Технология»

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)

1. Экология жилища

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

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

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

2. Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

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

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

Раздел «Электротехника» (8ч)

1. Бытовые электроприборы

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

2.Электромонтажные и сборочные технологии

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

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

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

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

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

3.Электротехнические устройства с элементами автоматики

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

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

Раздел «Семейная экономика» (6ч)

1. Бюджет семьи

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

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

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

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

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений

законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия Здоровье и выбор профессии.

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

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (2ч)

1. Сферы производства и разделение труда

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

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

Понятие о профессии. Специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

2. Профессиональное образование и профессиональная карьера.

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Профессиональные интересы, склонности и способности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и уровня профессионального образования.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочник с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, о возможности получения профессионального образования.

Раздел «Черчение и графика» (8ч)

1. Введение

Теоретические знания. Что такое графика. Основные виды графических изображений, техническая, проектная (дизайн-графика). Материалы, инструменты и принадлежности.

2. Техника черчения и правила выполнения чертежей.

Теоретические знания. Понятия (ЕСКД). Типы линий в соответствии с системой конструкций, документальный шрифт; общие понятия; основные правила выполнения чертежного шрифта. Форматы. Нанесение размеров на чертежах. Масштабы чертежа.

3. Формы и формообразование

Теоретические знания. Понятия формы. Формы и плоские (двумерные) и пространственные (трехмерные). Образование простейших геометрических тел.

Практические работы. Изготовление форм по готовой развертке, наглядному изображению, инструкции.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч)

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. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

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

Календарно-тематическое планирование технология 8 класс

	Тема урока		
	Раздел Эстетика и экология жилища (1ч.)		
1	Введение. Эстетика и экология жилища. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.		
	Раздел: Бюджет семьи (6ч.)		
2	Способы выявления потребности семьи.		
3	Технология построения семейного бюджета		
4	Технология совершения покупок.		
5	Способы защиты прав потребителей.		
6	Технология ведения бизнеса.		
7	Контрольная работа по теме: «Бюджет семьи»		
	Раздел: Технология домашнего хозяйства (2 ч.)		
8	Инженерные коммуникации в доме. Мой дом- моя крепость.		
9	Система водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.		
	Раздел: Электротехника (7 ч.)		
10	Электрический ток и его использование. Электрические цепи.		
11	Электроизмерительные приборы.		
12	Электрические провода .Монтаж электрической цепи.		
13	Творческий проект: «Разработка плаката по электробезопасности»		
14	Электроосветительные приборы.		

15	Бытовые электроприборы Цифровые приборы.		
16	<u>Контрольная работа за 1 полугодие</u>		
	Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение (7ч.)		
17	Профессиональное образование. Пути освоения профессии		
18	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.		
19	Профессиональные интересы, склонности и способности.		
20	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.		
21	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения.		
22	Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба.		
23	Творческий проект «Мой профессиональный выбор»		
	Раздел: Ручная художественная вышивка (6 час)		
24	Ручная художественная вышивка.		
25	Гладь. Виды глади		
26	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»		
27	Шов крест Петлеобразные стежки		
28	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки петлеобразными стежками»		
29	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки петлеобразными стежками»		
	Раздел: Черчение и график (5ч.)		
30	Чертеж детали. Линии чертежа.		
31	Масштаб.		
32	Нанесение размеров на чертеже.		
33	Выполнение чертежа детали		
34	Итоговое занятие		

Рекомендации по оснащению учебного процесса

Общая характеристика кабинета технологии. Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов и мастерских по соответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных помещений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м² на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м² — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и полотенце (бумажное или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нужно поддерживать не ниже 18 °С при относительной влажности 40–60 %.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть стационарной. Включение и выключение всей электросети кабинета или мастерской осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утверждённому Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; сканер; цифровой микроскоп; доска со средствами, обеспечивающими обратную связь.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

1. *Технология. Технологии ведения дома.* 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.В. Синицина; В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2014.
2. *Технология.* 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица [и др.]; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2012.
3. *Технология.* 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2015.
4. *Технология.* 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / П. С. Самородский, А. Т. Тищенко, В. Д. Симоненко; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2010.

Дополнительная литература для учителя

1. *Арефьев, И. П.* Занимательные уроки технологии для девочек / И. П. Арефьев. - М. : Школьная пресса, 2005.
2. *Афанасьев, А. Ф.* Резьба по дереву / А. Ф. Афанасьев. - М. : Культура и традиции, 2002.
3. *Баландина, Л. Н.* Астры из пластмассовых упаковок / Л. Н. Баландина // Школа и производство. - 2006. - № 4. - С. 50.
4. *Баранникова, Л. А.* Комнатные растения в интерьере школы / Л. А. Баранникова // Школа и производство. - 1991. - № 12. - С. 25.
5. *Баранникова, Л. А.* Приготовление сладких блюд и напитков из плодов дикорастущих растений / Л. А. Баранникова // Школа и производство. - 1998. - № 4. - С. 65.
6. *Бешенков, А. К.* Технология. Методика обучения технологии. 5-9 классы : метод, пособие / К. Бешенков, А. В. Бычков, В. М. Казакевич, С. Э. Маркуцкая. - М. : Дрофа, 2007.
7. *Блинова, О. С.* Прорезной металл с элементами рельефной металлопластики / О. С. Блинова // Школа и производство. - 2008. - № 4. - С. 28.
8. *Васильченко, Е. В.* Кулинарные работы и методика их проведения / Е. В. Васильченко // Школа и производство. - 1991. - № 4. - С. 45.
9. *Веркина, Н. К.* Блюда из теста / Н. К. Веркина // Школа и производство. - 1993. - № 6. - С. 41.
10. *Гуревич, Р. С.* Кроссворды по трудовому обучению / Р. С. Гуревич // Школа и производство. - 1989. - № 9. - С. 75.
11. *Еременко, Р. А.* Вторая жизнь нестандартных бутылок / Р. А. Еременко // Школа и производство. - 2005. - № 7. - С. 51.
12. *Загороднюк, В. П.* Вторичное использование пластиковых емкостей / В. П. Загороднюк,
13. *Я. Хацкевич* // Школа и производство. - 1998. - № 3. - С. 84.
14. *Зуева, Т. К.* Оформление холодных блюд / Т. К. Зуева // Школа и производство. - 1996. - № 4. - С. 70.
15. *Исламов, Р. А.* Конструирование из пластиковых бутылок / Р. А. Исламов // Школа и производство. - 2007. - № 8. - С. 60.
16. *Корчагина, Г. А.* Дидактический материал по кулинарии. V класс / Г. А. Корчагина, Е. В. Старикова // Школа и производство. - 1992. - № 9-10. - С. 21.
17. *Корчагина, Г. А.* Дидактический материал по обработке ткани. V класс / Г. А. Корчагина, Е. В. Старикова // Школа и производство. - 1992. - № 9-10. - С. 23.
18. *Кузьмин, В. Н.* Сувениры из пластика / В. Н. Кузьмин // Школа и производство. - 2003. - № 3. - С. 28.
19. *Лазарева, Т. Ф.* Комнатные растения в интерьере жилого дома / Т. Ф. Лазарева, С. И. Ки-перман // Школа и производство. - 1997. - № 1. - С. 75.
20. *Лиманская, Н. А.* Подбор и выращивание комнатных декоративных растений-суккулентов / Н. А. Лиманская // Школа и производство. - 2010. - № 3. - С. 21.
21. *Максимов, Н. А.* Освещение в быту / Н. А. Максимов // Школа и производство. - 1989. - № 3. - С. 31.
22. *Максимова, Н. Г.* Анималистика в объемной металлопластике / Н. Г. Максимова // Школа и производство. - 2008. - № 5. - С. 29.
23. *Матвеева, Т. А.* Мозаика и резьба по дереву / Т. А. Матвеева. - М. : Высшая школа, 2001.
24. *Махмутова, Х. И.* Декорирование изделий аппликацией из ткани / Х. И. Махмутова // Школа и производство. - 2006. - № 6. - С. 42.
25. *Махмутова, Х. И.* Оформление изделий в технике декупаж / Х. И. Махмутова // Школа и производство. - 2008. - № 8. - С. 36.
26. *Махмутова, Х. И.* Холодный батик / Х. И. Махмутова // Школа и производство. - 1999. - № 2. - С. 59.
27. *Миронова, Г. П.* Изготовление варенья из ягод и плодов / Г. П. Миронова // Школа и производство. - 1990. - № 11. - С. 29.

28. Мокрушина, Г. Г. Обед в походных условиях / Г. Г. Мокрушина // Школа и производство. - 2002. - № 7. - С. 49.
29. Молева, Г. А. Формирование умения учиться на уроках технологии (обслуживающего труда) : [Опыт учителя сред. шк. № 16 г. Владимира] / Г. А. Молева, И. А. Богданова // Школа и производство. - 2000. - № 3. - С. 33-35.
30. Муницын, Л. И. Карточки с условными обозначениями элементов электрических цепей / Л. И. Муницын // Школа и производство. - 2001. - № 6. - С. 60.
31. Муравьев, Е. М. Общие основы методики преподавания технологии / Е. М. Муравьев, В. Д. Симоненко. - Брянск : НМЦ «Технология», 2000.
32. Носкова, С. Ю. Цветочные композиции / С. Ю. Носкова // Школа и производство. - 2002. - № 3. - С. 46.
33. Панфилова, Т. П. Салфетки для праздничного стола / Т. П. Панфилова // Школа и производство. - 2003. - № 5. - С. 50.
34. Панфилова, Т. Ф. Пластмасса - конструкционный материал / Т. Ф. Панфилова // Школа и производство. - 2003. - № 1. - С. 44.
35. Панфилова, Т. Ф. Поделки из фольги / Т. Ф. Панфилова // Школа и производство. - 2002. - № 6. - С. 45.
36. Петрукович, О. А. Проект «Озеленение пришкольной территории» / О. А. Петрукович // Школа и производство. - 2002. - № 8. - С. 35.
37. Плужеллин, М. Энциклопедия этикета. Всё о правилах хорошего тона / Миллер Плужеллин. - М.: Центрполиграф, 2005.
38. Профориентация старшекласников : сб. учеб.-метод. материалов / авт.-сост. Т. В. Черникова. - Волгоград : Учитель, 2006.
39. Рубис, А. И. Раздаточный материал по безопасности труда / А. И. Рубис // Школа и производство. - 1989. - № 3. - С. 28.
40. Сальникова, Т. Н. Рамки для фотографий в технике рельефной пластики / Т. Н. Сальникова // Школа и производство. - 2005. - № 8. - С. 31.
41. Сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области «Технология». - Волгоград : Учитель, 2006.
42. Семина, Н. Н. Кроссворд по теме «Шерстяные ткани» / Н. Н. Семина // Школа и производство. - 2003. - № 2. - С. 74.
43. Славская, Г. Е. Оформление усадьбы цветами / Г. Е. Славская // Школа и производство. - 1996. - № 5. - С. 52 ; № 6. - С. 76.
44. Это интересно: Соль // Школа и производство. - 1992. - № 2. - С. 57.
45. Сорокина, Н. В. Профилактические средства защиты растений / Н. В. Сорокина // Школа и производство. - 2000. - № 5. - С. 67.
46. Степанова, Т. Н. Декупаж на уроках технологии / Т. Н. Степанова // Школа и производство. - 2010. - № 2. - С. 48.
47. Степанский, В. И. Анкетные опросники для профориентационной беседы / В. И. Степанский // Школа и производство. - 1989. - № 5. - С. 18.
48. Технология : поурочные планы по разделу «Технология обработки древесины» по программе В. Д. Симоненко. 5-7 классы / авт.-сост. Ю. А. Жадаев, А. В. Жадаева. - Волгоград : Учитель, 2007.
49. Технология. 6 кл. (девочки) : поурочные планы по учеб. В. Д. Симоненко / авт.-сост. О. В. Павлова, Г. П. Попова. - Волгоград : Учитель, 2004.
50. Хворостов, А. С. Декоративно-прикладное искусство в школе / А. С. Хворостов. - М. : Просвещение, 1981.
51. Хотунцев, Ю. Л. Экологическое обоснование и воспитание школьников на уроках технического труда в 5-7 классах / Ю. Л. Хотунцев, Н. И. Нагибин // Школа и производство. - 2010. - № 1. - С. 13.
52. Чистяков, Л. С. В помощь начинающему столяру / Л. С. Чистяков. - М. : Московский рабочий, 1984.
53. Шидлаускене, В. В. Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них / В. Шидлаускене // Школа и производство. - 1989. - № 3. - С. 48.
54. Шиленко, Е. Г. Рыбные блюда / Е. Г. Шиленко // Школа и производство. - 1993. - № 4. -

56. Шинкарева, Г. А. Изготовление брелока, кулона, пряжки в технике выколотки / Г. А. Шинкарева // Школа и производство. - 2010. - № 3. - С. 25.
57. Шумилкин, Н. Н. Декоративная игольница из жести / Н. Ы. Шумилкин // Школа и производство, - 2003. - № 2, - С. 33.
58. Щербакова, Л. П. О названиях тканей / Л. П. Щербакова // Школа и производство. - 1992.-№2.-С. 53.
59. Яркова, И. В. Изделия из теста и их украшение / И. В. Яркова // Школа и производство. -2000,-№6.-С. 39.
60. Яркова, И. В. Учебные игры в изучении технологии / И. В. Яркова // Школа и производство. - 2001. - № 5. - С, 50.

Цифровые образовательные ресурсы

1. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2004
2. Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
3. Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2005
4. Цветочная фантазия. [Электронный ресурс]. ООО «АРК - Систем», 2006.
5. Уроки рукоделия. Пэчворк и квилт. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2007.
6. Учимся вкусно готовить. [Электронный ресурс].ООО «Бизнессофт», Россия, 2008.
7. Украшения своими руками. [Электронный ресурс].ООО «Бизнессофт», Россия, 2008.
8. Мастер-класс учителя технологии «Русский народный костюм» (5-11 класс). [Электронный ресурс]. Издательство «Планета», 2009.
9. Мастер-класс учителя технологии «Вышивка, ткачество, стилизованные костюмы» (5-11 класс). [Электронный ресурс]. Издательство «Планета», 2009.
10. Технология. Технический и обслуживающий труд. [Электронный ресурс]. Издательство «Сентябрь», 2009.

Интернет-ресурсы

1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. <http://eidos.ru>
7. <http://www.botic.ru>
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. <http://files.school-collection.edu.ru>
10. <http://trud.rkc-74.ru>
11. <http://tehnologia.59442>
12. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
13. <http://tehnologiya.narod.ru>
14. <http://new.teacher.fio.ru>