

**Приложение 2/23
к основной образовательной
программе основного общего
образования МБОУ
"Б.Терсенская СОШ"**

**Рабочая программа
учебного предмета «Технология»
основное общее образование**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА "ТЕХНОЛОГИЯ"

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов, обоснование технико-технологического и организационного решения: отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

Кулинария

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытно-конструкторской и проектной деятельности

Выпускник научится:

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

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА "ТЕХНОЛОГИЯ"

5 класс

Вводный урок (1 час). Правила поведения и техника безопасной работы в кабинете технологии и на уроках технологии. Предупреждение травматизма. Первая помощь при травматизме и отравлении. Правила санитарии и гигиены. Входное тестирование.

Раздел «Технологии растениеводства» (17 час.)

Тема «Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур»
(17 час.)

Теоретические сведения. Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах.

Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семенами, подготовка семян к посеву.

Почва — основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы».

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.

Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей.

Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Виды и применение севооборотов. Понятие «урожай», «урожайность». Учет урожайности.

Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулетних овощных культур. Подзимние посевы и посадки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Весенний период

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, выбор культур, 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, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений. Составление схемы простых севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

Осенний период

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 двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 час.)

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

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Проектирование кухни на ПК.

Раздел «Электротехника» (1 час.)

Тема «Бытовые электроприборы» (1 час.)

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

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» (10 ч.)

Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 час.)

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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

Тема «Физиология питания» (1 час.)

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.

Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 час.)

Теоретические сведения. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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 размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. 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.

Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 час.)

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 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.

Тема «Блюда из овощей и фруктов» (2 час.)

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 их 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 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.

Тема «Блюда из яиц» (1 час.)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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.

Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (1 час.)

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

Тема «Творческий проект» (2 час.)

Работа над проектом. Творческий проект по разделу «Кулинария».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20ч.)

Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (2 час.)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного 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.

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.

Тема «Конструирование швейных изделий» (4 час.)

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линии 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.

Тема «Швейная машина» (4 час.)

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

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 час.)

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 с портновскими булавками. 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-

колесика, 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 (В 10) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

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.

Тема. Творческий проект. (2 час.)

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

Раздел «Художественные ремесла» (8 ч.)

Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 час.)

Теоретические сведения. Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

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.

Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 час.)

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема «Лоскутное шитье» (4 час.)

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, их подготовка 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.

Тема. Творческий проект. (2 час.)

Работа над проектом. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (11 час.)

Тема «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 «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.

6 класс

Вводный урок (1 час.) Правила поведения и техника безопасной работы в кабинете технологии и на уроках технологии. Предупреждение травматизма. Первая помощь при травматизме и отравлении. Правила санитарии и гигиены. Входное тестирование.

Раздел «Технологии растениеводства» (17 час.)

Тема «Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте»

Теоретические сведения.

Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур региона рассадным способом и в защищенном грунте.

Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Весенний период

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, установка пленочных укрытий, теплиц, проведение подкормки. Разработка конструкции и изготовление простейших сооружений для защищенного грунта.

Тема «Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве»

Теоретические сведения.

Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Источники информации по растениеводству. Расчет основных экономических показателей в растениеводстве. Понятие о предпринимательстве, маркетинге.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Определение примерного объема производства продукции и расчет площади под культуры с учетом потребностей семьи с использованием справочной литературы. Определение планируемого дохода, прибыли. Составление плана размещения культур на участке.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 час.)

Тема «Интерьер жилого дома» (1 час.)

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.

Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 час.)

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Тема «Творческий проект» (2 час.)

Работа над проектом. Творческий проект по теме «Технология домашнего хозяйства»

Раздел «Кулинария» (10 час.)

Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 час.)

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.

Тема «Блюда из мяса» (2 час.)

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.

Тема «Блюда из птицы» (2 час.)

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.

Тема «Заправочные супы» (2 час.)

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.

Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 час.)

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.

Тема «Творческий проект» (2 час.)

Работа над проектом. Творческий проект по теме «Кулинария».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 час.)

Тема «Свойства текстильных материалов» (2 час.)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема «Конструирование швейных изделий» (4 час.)

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).

Тема «Моделирование швейных изделий» (2 час.)

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема «Швейная машина» (2 час.)

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. 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.

Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 час.)

Теоретические сведения. 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 (и 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.

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.

Тема «Творческий проект» (2 час.)

Работа над проектом. Творческий проект по теме «Создание изделий из текстильных материалов».

Раздел «Художественные ремесла» (8 час.)

Тема «Вязание крючком» (4 час.)

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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема «Вязание спицами» (4 час.)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Тема «Творческий проект» (2 час.)

Работа над проектом. Творческий проект по теме «Художественные ремёсла»

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (11 час.)

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (11 час.)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

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.

7 класс

Вводный урок (1 час.) Правила поведения и техника безопасной работы в кабинете технологии и на уроках технологии. Предупреждение травматизма. Первая помощь при травматизме и отравлении. Правила санитарии и гигиены. Входное тестирование.

Раздел «Технологии растениеводства» (15 час.)

Тема «Технологии выращивания плодовых и ягодных культур» (15 час.)

Теоретические сведения. Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в своем регионе. Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений.

Осенний период

Уход за земляникой и ягодными кустарниками, оценка их состояния, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров и заготовка материала для размножения, подготовка участка и осенние посадки розеток земляники. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников. ТБ при выполнении полевых работ.

Весенний период

Весенняя обрезка плодовых деревьев и кустарников. Весенние работы на пришкольном участке. ТБ при выполнении полевых работ.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 час.)

Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 час.)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема «Гигиена жилища» (2 час.)

Теоретические сведения. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема «Творческий проект» (1 час.)

Работа над проектом. Творческий проект по теме «Технологии домашнего хозяйства».

Раздел «Электротехника» (4 час.)

Тема «Бытовые электроприборы» (4 час.)

Теоретические сведения. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

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» (12 час.)

Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 час.)

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема «Изделия из жидкого теста» (2 час.)

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.

Тема «Виды теста и выпечки» (2 час.)

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.

Тема «Сладости, десерты, напитки» (2 час.)

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

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

«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 час.) *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.

Тема «Творческий проект» (2 час.)

Работа над проектом. Творческий проект по теме «Кулинария».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18 ч)

Тема «Свойства текстильных материалов» (2 час.)

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

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

Тема «Конструирование швейных изделий» (2 час.)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема «Моделирование швейных изделий» (2 час.)

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.

Тема «Швейная машина» (2 час.)

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.

Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 час.)

Теоретические сведения. 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 шов 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 бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажнотепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема «Творческий проект» (2 час.)

Работа над проектом. Творческий проект по теме «Создание изделий из конструкционных материалов».

Раздел «Художественные ремёсла» (8 час.)

Тема «Ручная роспись тканей» (4 час.)

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. 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.

Тема «Вышивание» (4 час.)

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.

Тема «Творческий проект» (2 час.)

Работа над проектом. Творческий проект по теме «Художественные ремёсла».

Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 час.)

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 час.)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка.

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.

8 класс

Вводный урок (1 час.) Правила поведения и техника безопасной работы в кабинете технологии и на уроках технологии. Предупреждение травматизма. Правила санитарии и гигиены. Входное тестирование.

Раздел «Технологии животноводства» (5 час.)

Тема «Выращивание поросят - отъемышей» (2 час.)

Теоретические сведения. Биологические особенности и хозяйственная ценность свиней, основные породы. Технология получения продукции свиноводства. Оборудование свинарника. Требования к кормам.

Практические работы. Приготовление кормов и прикормов.

Варианты объектов труда. Поросята. Свинарник. Корма, минеральные добавки. Кормушки.

Тема «Молочное скотоводство» (2 час.)

Теоретические сведения. Биологические особенности и хозяйственная ценность крупного и мелкого рогатого скота. Понятие «рацион», норма кормления, продуктивность».

Требования к условиям содержания молочного скота. Устройство и оборудование помещений.

Практические работы: экскурсия на животноводческий комплекс. Составление рационов кормления. Расчет годового запаса кормов.

Варианты объектов труда: Коровы.

Тема «Организация домашней мини-фермы» (1 час.)

Теоретические сведения. Основные элементы технологии получения животноводческой продукции. План создания животноводческой фермы. Приобретение животных, организация кормления.

Практические работы. Разработка плана создания мини-фермы.

Варианты объектов труда. Коровы. Свиньи. Сельскохозяйственная птица.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 час.)

Тема «Экология жилища» (2 час.)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема «Водоснабжение и канализация в доме» (2 час.)

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

Лаборно-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 «Кулинария»(5 час.)

Тема «Приготовление холодных напитков» (1 час.)

Правила безопасной работы при работе с пищевыми продуктами. Санитария и гигиена. Первая помощь при отравлениях. Виды холодных напитков. Технология приготовления. Способы украшения напитков при подаче.

Тема «Заготовка продуктов. Консервы из ягод и фруктов» (4 час.)

Теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и

качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Тема «Творческий проект» (1 час.)

Защита проекта. Творческий проект по теме «Кулинария».

Раздел «Электротехника» (6 час.)

Тема «Бытовые электроприборы» (2 час.)

Теоретические сведения. Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока 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. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (2 час.)

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 о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ, приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. 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.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 час.)

Теоретические сведения. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика»(4 час.)

Тема «Бюджет семьи» (4 час.)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подсчёт семейного бюджета.

Тема «Творческий проект» (1 час.)

Защита проекта.

Раздел «Художественные ремёсла»(4 час.)

Тема «Современные технологии по рукоделию»(4 час.)

Теоретические сведения. Правила безопасной работы. Технологии: «скрапбукинг», «пейп – арт», «квиллинг».

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление открытки, украшений для дома, блокнота в одной из техник.

Тема «Творческий проект» (1 час.)

Защита проекта. Творческий проект по теме «Художественные ремёсла».

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (2 час.)

Тема «Сферы производства и разделение труда» (1 час.)

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (1 час.)

Теоретические сведения. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Тема «Творческий проект» (1 час.)

Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности » (4 час.)

Тема « Исследовательская и созидательная деятельность» (4 час.)

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

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
"ТЕХНОЛОГИЯ"**

№	Класс	Тема	Кол-во часов по авторской программе	Кол-во часов по рабочей программе	
1	5	Вводный урок.	0	1	
		Тема 1. Растениеводство Основы аграрной технологии /осенние работы/ Основы аграрной технологии /весенние работы/	0 0 0	17 9 8	
	5	Тема 2. Технология домашнего хозяйства Интерьер жилых помещений Комнатные растения в интерьере Освещение жилого помещения Гигиена жилища Экология жилища Водоснабжение и канализация в доме	2 2 - - - - -	2 2 - - - - -	
	5	Тема 3. Электротехника	1	1	
	5	Тема 4. Кулинария	14	10	
	5	Тема 5. Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани) Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий Моделирование Швейная машина Технология изготовления швейных изделий	22 4 4 0 4 10	20 2 4 0 4 10	
	5	Тема 6. Художественные ремесла Декоративно – прикладное искусство Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства Лоскутное шитьё Вязание крючком Вязание спицами Ручная роспись тканей Вышивание	8 2 2 4 - - - -	8 2 2 4 - - - -	
	5	Тема 7. Технологии творческой и опытнической деятельности	21	10	
		ИТОГО:	5 класс	68	68

2	6	Вводный урок.	0	1
		Тема 1. Растениеводство	0	17
		Основы аграрной технологии /осенние работы/ Основы аграрной технологии /весенние работы/	0 0	9 8
	6	Тема 2. Технология домашнего хозяйства	3	3
		Интерьер жилых помещений	1	1
		Комнатные растения в интерьере	2	2
		Освещение жилого помещения	-	-
		Гигиена жилища	-	-
		Экология жилища	-	-
		Водоснабжение и канализация в доме	-	-
6	Тема 3. Кулинария	14	10	
6	Тема 4: Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани)	22	20	
	Свойства текстильных материалов.	2	2	
	Конструирование швейных изделий	4	4	
	Моделирование	2	2	
	Швейная машина	2	2	
	Технология изготовления швейных изделий	12	10	
6	Тема 5: Художественные ремесла	8	8	
	Декоративно – прикладное искусство	-	-	
	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства	-	-	
	Лоскутное шитьё	-	-	
	Вязание крючком	4	4	
	Вязание спицами	4	4	
	Ручная роспись тканей	-	-	
	Вышивание	-	-	
6	Тема 6. Технологии творческой и опытнической деятельности	21	11	
ИТОГО: 6 класс			68	70
3	7	Вводный урок.	0	1
	7	Тема 1. Растениеводство	0	15
		Основы аграрной технологии /осенние работы/ Основы аграрной технологии /весенние работы/	0 0	5 10
	7	Тема 2. Технология домашнего хозяйства	2	4
		Интерьер жилых помещений	-	-
		Комнатные растения в интерьере	-	-
Освещение жилого помещения		1	2	
Гигиена жилища		1	2	
Экология жилища		-	-	
Водоснабжение и канализация в доме	-	-		
7	Тема 3. Электротехника	1	4	

	7	Тема 4. Кулинария	5	12
	7	Тема 5. Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани) Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий Моделирование Швейная машина Технология изготовления швейных изделий	8 1 1 1 1 4	18 1 1 1 1 4
	7	Тема 6: Художественные ремесла Декоративно – прикладное искусство Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства Лоскутное шитьё Вязание крючком Вязание спицами Ручная роспись тканей Вышивание	8 - - - - 2 6	8 - - - - 2 2
	7	Тема 7: Технологии творческой и опытнической деятельности	10	8
ИТОГО: 7 класс			34	70
4	8	Вводный урок.	0	1
	8	Тема 1. Животноводство Выращивание поросят Молочное скотоводство Организация домашней мини-фермы	0 0 0 0	5 2 2 1
		Тема 2. Технология домашнего хозяйства Интерьер жилых помещений Комнатные растения в интерьере Освещение жилого помещения Гигиена жилища Экология жилища Водоснабжение и канализация в доме	4 - - - - 2 2	4 - - - - 2 2
	8	Тема 3. Электротехника	12	6
		Тема 4. Кулинария	0	5
		Тема 5. Художественные ремесла	0	4
	8	Тема 6. Семейная экономика	6	4
	8	Тема 7. Современное производство и профессиональное самоопределение	4	2
	8	Тема 8. Технологии творческой и опытнической деятельности	8	4
	ИТОГО: 8 класс			34

В 5 классе: добавлена тема «Растениеводство. Основы аграрной технологии» - 17 часов; тема «Кулинария» сокращены часы с 14 до 10; тема «Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки

ткани)» сокращено количество часов с 22 до 20; тема «Технологии творческой и опытнической деятельности» сокращено количество часов с 21 до 10.

В 6 классе: добавлена тема «Растениеводство. Основы аграрной технологии» - 17 часов; тема «Кулинария» сокращены часы с 14 до 10; тема «Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани)» сокращено количество часов с 22 до 20; тема «Технологии творческой и опытнической деятельности» сокращено количество часов с 21 до 11.

В 7 классе: добавлена тема «Растениеводство. Основы аграрной технологии» - 15 часов; тема «Технологии творческой и опытнической деятельности» сокращено количество часов с 10 до 8.

В 8 классе: добавлена тема «Животноводство» 5 часов; сокращены часы по теме «Электротехника» с 12 до 6 часов; добавлено 5 часов темы «Кулинария»; добавлена тема «Художественные ремёсла» 4 часа; сокращены часы по теме «Семейная экономика» с 6 часов до 4; тема «Современное производство и профессиональное самоопределение» сокращено количество часов с 4 до 2; сокращено количество часов по теме «Технологии творческой и опытнической деятельности» с 8 часов до 4.

В начале каждого учебного года дополнительно вводится вводный урок, на котором учитель проводит инструктаж по технике безопасности в кабинете технологии и на уроках технологии, проводится входное тестирование учащихся.

5 класс

№ п.п.	Система уроков, разделы	Количество часов
1	Вводный урок. Правила безопасной работы в кабинете технологии.	1
Раздел «Сельскохозяйственные технологии» 9 час.		
2-3	-Технологии растениеводства. Осенние работы на пришкольном участке. Правила поведения и техника безопасной работы при проведении полевых работ. -Растениеводство и его структура. Знакомство с учебно-опытным участком, экскурсия на учебно-опытный участок.	2
4-5	-Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. -Основные приёмы ухода за растениями.	2
6-7	-Виды и применение севооборотов. -Понятие урожай. Урожайность. Учёт урожайности.	2
8-10	-Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Описание типов почв на пришкольном участке.	3
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 5 час.		
11	-Творческая проектная деятельность.	1
12-15	-Этапы выполнения проекта.	4
Раздел «Технология домашнего хозяйства» 2 час.		
16-17	-Интерьер и планировка кухни-столовой. -Планирование кухни-столовой.	2
Раздел «Электротехника» 1 час.		
18	-Бытовые электроприборы. Правила безопасной эксплуатации бытовых электроприборов.	1
Раздел «Кулинария» 10 час.		
19-20	-Санитария и гигиена на кухне. Правила безопасной работы при приготовлении пищи. -Физиология питания. Определение качества питьевой воды.	2
21-22	-Булочки и горячие напитки.	2

	-Технология приготовления бутербродов и чая.	
23-24	-Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. -Приготовление отварных макарон.	2
25-26	- Блюда из овощей и фруктов. -Приготовление винегрета.	2
27	-Блюда из яиц. Приготовление омлета.	1
28	-Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 2 час.		
29-30	-Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». -Защита творческого проекта.	2
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 20 час.		
31-32	-Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. -Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	2
33-36	-Конструирование и моделирование швейных изделий.	4
37-40	-Швейная машина.	4
41-50	-Технология изготовления швейных изделий.	10
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 2 час.		
51-52	-Творческий проект «Наряд для завтрака». -Защита творческого проекта.	2
Раздел «Художественные ремёсла» 8 час.		
53-54	- Декоративно-прикладное искусство. -Виды декоративного творчества.	2
55-56	-Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2
57-60	Лоскутное шитьё.	4
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 2 час.		
61-62	- Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни - столовой». -Защита творческого проекта.	2
Раздел «Сельскохозяйственные технологии» 8 час.		
63-64	-Весенние работы. Правила поведения и безопасность при выполнении полевых работ. -Удобрения. Безопасность при работе с удобрениями.	2
65-66	-Виды удобрений, и их применение -Внесение удобрений (компост), выбор инструментов.	2
67	-Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. -Посевы и посадки овощей, уход за ними.	1
68	Итоговое тестирование	1

6 класс

№ п.п.	Система уроков, разделы	Количество часов
1	<i>Тема:</i> Введение. Правила безопасной работы в кабинете технологии.	1
Раздел «Технологии растениеводства» 9 час.		
2-3	<i>Тема:</i> Технологии выращивания растений рассадным способом. Правила безопасной работы при выполнении полевых работ. Пр.р. Технология выращивания растений в защищенном грунте.	2

4-5	<i>Тема:</i> Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки. <i>Пр.р.</i> Защита растений от болезней и вредителей.	2
6-10	<i>Тема:</i> Организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве. <i>Тема:</i> Профессии людей, работающих с растениями. <i>Тема:</i> Экскурсия на сельскохозяйственное предприятие. <i>Пр.р.</i> Осенние работы на пришкольном участке.	5
<i>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 час.)</i>		
11	<i>Тема:</i> Интерьер жилого дома.	1
12-13	<i>Тема:</i> Комнатные растения в интерьере дома. <i>Тема:</i> Безопасность при работе с комнатными растениями. <i>Пр.р.</i> Уход за комнатными растениями.	2
<i>Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 2 час.</i>		
14-15	<i>Тема:</i> Творческий проект «Комнатные цветы в моей комнате». Защита творческого проекта.	2
<i>Раздел «Кулинария» (10 час.)</i>		
16-17	<i>Тема:</i> Правила санитарии и гигиены. Правила техники безопасности на занятиях по кулинарии. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. <i>Пр.р.</i> Приготовление жареной рыбы.	2
18-19	<i>Тема:</i> Блюда из мяса. <i>Пр.р.</i> Приготовление мясных котлет.	2
20-21	<i>Тема:</i> Блюда из птицы. <i>Пр.р.</i> Приготовление отварной курицы.	2
22-23	<i>Тема:</i> Заправочные супы. <i>Пр.р.</i> Приготовление супа на мясном бульоне.	2
24-25	<i>Тема:</i> Приготовление обеда. <i>Пр.р.</i> Сервировка стола к обеду.	2
<i>Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 2 час.</i>		
26-27	<i>Тема:</i> Творческий проект «Приготовление воскресного обеда». Защита творческого проекта.	2
<i>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 час.)</i>		
28-29	<i>Тема:</i> Свойства текстильных материалов. <i>Пр.р.</i> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	2
30-33	<i>Тема:</i> Конструирование швейных изделий. Снятие мерок. <i>Пр.р.</i> Построение чертежа швейного изделия.	4
34-35	<i>Тема:</i> Моделирование швейных изделий. <i>Пр.р.</i> Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	2
36-37	<i>Тема:</i> Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине. <i>Пр.р.</i> Работа на швейной машине. Устранение дефектов строчки.	2
38-47	<i>Тема:</i> Технология изготовления швейных изделий.	10
<i>Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 2 час.</i>		
48-49	<i>Тема:</i> Творческий проект «Ночная сорочка». Защита творческого проекта.	2
<i>Раздел «Художественные ремесла» (8 час.)</i>		
50-53	<i>Тема:</i> Вязание крючком. Правила безопасной работы при работе с крючком.	4

	<i>Тема:</i> Виды петель при вязании крючком. Условные знаки. <i>Пр.р.</i> Вязание полотна несколькими способами. <i>Пр.р.</i> Вязание по кругу.	
54-57	<i>Тема:</i> Вязание спицами. Правила безопасной работы при вязании спицами. <i>Тема:</i> Набор петель на спицы. Лицевые и изнаночные петли. <i>Пр.р.</i> Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.	4
<i>Раздел « Исследовательская и созидательная деятельность» 2 час.</i>		
58-59	<i>Тема:</i> Творческий проект «Вязаная прихватка». Защита творческого проекта.	2
<i>Раздел «Технологии растениеводства» (8 час.)</i>		
60-67	<i>Тема:</i> Правила безопасной работы при проведении полевых работ. <i>Тема:</i> Разработка простейших конструкций сооружений для защищённого грунта. <i>Тема:</i> Выбор овощных и цветочных культур для выращивания рассадным способом. <i>Тема:</i> Весенняя подкормка растений. <i>Пр.р.</i> Весенние работы на пришкольном участке.	8
<i>Раздел « Исследовательская и созидательная деятельность» 3 час.</i>		
68-69	Итоговое тестирование за курс 6 класса <i>Тема:</i> Творческий проект «Дизайн школьной клумбы». Защита творческого проекта.	1 1
70	Защита портфолио проектов по технологии. Итоговое занятие.	1

7 класс

№ п.п.	Система уроков, разделы	Количество часов
1	<i>Тема:</i> Введение. Правила безопасной работы в кабинете технологии, на уроках технологии.	1
<i>Раздел «Технология растениеводства» (5 час)</i>		
2-3	<i>Тема:</i> Правила безопасной работы при выполнении полевых работ. <i>Тема:</i> Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в своем регионе.	2
4-5	<i>Тема:</i> Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений. <i>Пр.р.</i> Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.	2
6	<i>Пр.р.</i> Осенние работы на пришкольном участке.	1
<i>Раздел « Технологии домашнего хозяйства» (8 час.)</i>		
7-8	<i>Тема:</i> Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2
9-10	<i>Тема:</i> Гигиена жилища.	2
11-12	<i>Тема:</i> Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	2
13-14	<i>Пр.р.</i> Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.	2
15-16	<i>Тема:</i> Творческий проект «Технология домашнего хозяйства»	2
<i>Раздел «Кулинария» (12 час.)</i>		
17-20	<i>Тема:</i> Правила ТБ при выполнении кулинарных работ. Санитария и гигиена. <i>Тема:</i> Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	4

	-Пр.р. Приготовление сырников. <i>Тема:</i> Жидкое тесто. Пр.р. Приготовление блинного пирога.	
21-24	<i>Тема:</i> Виды теста и выпечки. Пр.р. Приготовление дрожжевого теста и пирогов из дрожжевого теста. <i>Тема:</i> Песочное тесто. Пр.р. Приготовление песочного печенья.	4
25-28	<i>Тема:</i> Сладости, десерты, напитки. Пр.р. Приготовление фруктового коктейля. <i>Тема:</i> Праздничный этикет. Пр.р. Изготовление приглашения на праздник.	4
29-30	<i>Тема:</i> Творческий проект по теме «Кулинария»	2
<i>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18 ч)</i>		
31-34	<i>Тема:</i> Свойства текстильных материалов Пр.р. Конструирование швейных изделий	4
35-36	<i>Тема:</i> Моделирование швейных изделий	2
37-38	<i>Тема:</i> Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине. Пр.р. Приспособления для работы на швейной машине.	2
39-48	<i>Тема:</i> Технология изготовления швейных изделий	10
49-50	<i>Тема:</i> Творческий проект «Юбка»	2
<i>Раздел «Художественные ремёсла» (8 час.)</i>		
51-54	<i>Тема:</i> Ручная роспись тканей. Правила безопасной работы при выполнении холодного батика. Пр.р. Изготовление изделий в технике холодного батика.	4
55-58	<i>Тема:</i> Вышивание. Правила безопасной работы при выполнении вышивки. Пр.р. Вышивка крестом.	4
59-60	<i>Тема:</i> Творческий проект «Шарфик»	2
<i>Раздел «Технология растениеводства» (10 час)</i>		
61-62	<i>Тема:</i> Правила безопасной работы при проведении полевых работ. Пр.р. Весенняя работа в саду. Обрезка деревьев и кустарников.	2
63-70	Итоговое тестирование за курс 7 класса Пр.р. Весенние работы на пришкольном участке.	1 8

8 класс

№ п.п.	Система уроков, разделы	Количество часов
1	<i>Тема:</i> Введение. Правила безопасной работы в кабинете технологии, на уроках технологии.	1
Тема 1. «Животноводство. Осенние работы на пришкольном участке» (5 час.)		
2	<i>Тема:</i> Правила техники безопасности при выполнении полевых работ.	1
3	<i>Тема:</i> Выращивание поросят-отъёмышей.	1
4-5	<i>Тема:</i> Молочное скотоводство	2

6	<i>Тема:</i> Организация домашней мини-фермы. <i>Пр.р.</i> Осенние работы на пришкольном участке.	1
Тема 2. «Кулинария» (5 часов)		
7	<i>Тема:</i> Правила безопасной работы при выполнении кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены. Технология приготовления холодных напитков. <i>Пр.р.</i> Коктейли.	1
8	<i>Тема:</i> Консервирование овощей. <i>Пр.р.</i> Маринование капусты. <i>Пр.р.</i> Острые соусы.	1
9	<i>Тема:</i> Заготовка ягод и фруктов. <i>Пр.р.</i> Ягоды в желе.	1
10	<i>Тема:</i> Замораживание овощных смесей на зиму.	1
11	<i>Тема:</i> Творческий проект по теме «Кулинария» Защита проекта.	1
Тема 3. «Семейная экономика» (2 часа)		
12	<i>Тема:</i> Бюджет семьи.	1
13	<i>Тема:</i> Финансовая грамотность. ЖКХ.	1
Тема 4. «Современное производство и профессиональное самоопределение» (2 часа)		
14	<i>Тема:</i> Сферы производства и разделение труда.	1
15	<i>Тема:</i> Профессиональное образование и профессиональная карьера	1
Тема 4. «Художественные ремёсла» (3 часа).		
16	<i>Тема:</i> Современные виды рукоделия. Скрапбукинг.	1
17-18	<i>Пр.р.</i> Изготовление обложки на паспорт.	2
Тема 5. «Технология домашнего хозяйства» (4 часа)		
19-20	<i>Тема:</i> Экология жилища	2
21-22	<i>Тема:</i> Водоснабжение и канализация в доме	2
Раздел «Электротехника» (6 часов).		
23-24	<i>Тема:</i> Бытовые электроприборы. Правила безопасной работы с бытовыми приборами.	2
25-26	<i>Тема:</i> Электромонтажные и сборочные технологии. Правила безопасной работы.	2
27-28	<i>Тема:</i> Электротехнические устройства с элементами автоматики. Правила безопасной работы.	2
Тема 9. «. Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 часа)		
29-30	<i>Тема:</i> Творческий проект. Защита творческого проекта.	2
Тема 10. «Весенние работы на пришкольном участке»		
31-	Итоговое тестирование за курс 8 класса	1
35	<i>Тема:</i> Правила безопасной работы при выполнении полевых работ. <i>Пр.р.</i> Весенняя обработка почвы.	1
		3