

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

1. Планируемые результаты освоения предмета

1.1. Личностные результаты

Личностными результатами освоения предмета «Технология» предполагают:

- 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;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере 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;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

1.2. Метапредметные результаты

Метапредметными результатами освоения предмета «Технология» являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- освоение навыков по решению практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- освоение навыков по моделированию технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных 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;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

1.3. Предметные результаты

Предметными результатами освоения предмета «Технология» являются:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- освоение навыков решения технических и технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- 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 мерительных инструментов;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

2.Содержание учебного предмета «Технология»

Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5класс

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 сторона 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 индивидуального производства, ткач.

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

6 класс

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

7класс

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

Практические работы Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Тема 2 Конструирование швейных изделий

5класс

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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

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

6 класс

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

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

7 класс

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

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

Тема 3. Моделирование одежды

5 класс

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы нагрудника, кармана и нижней части фартука. Приемы изготовления выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

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

6 класс

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

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

7 класс

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

Практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина

5 класс

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для

выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Правила безопасной работы на швейной машине.

Практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение и шитьё на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

6 класс

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

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

7 класс

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

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

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

5 класс

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек. Инструменты и приспособления для раскроя. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Правила безопасной работы утюгом. Классификация машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Профессии закройщик, портной.

Практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с ручными инструментами. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения деталей с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах. Основные машинные операции. Классификация машинных швов.

Подготовка и проведение первой примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула.

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. Обработка плечевых и нижних срезов рукавов, горловины, боковых срезов и нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула.

7 класс

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Основные операции при ручных работах. Основные машинные операции. Классификация машинных швов. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки-молнии. Подготовка и проведение первой примерки. Устранение дефектов после примерки. Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и ВТО изделия.

Практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная ВТО изделия.

Тема 6. Художественные ремесла

5 класс

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка ткани и ниток к вышивке.

Практические работы. Создание схемы вышивки. Выполнение образцов вышивки.

6 класс

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы. Вывязывание полотна из столбиков без накида. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

7 класс

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

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

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс

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

Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, аналитический. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства». На тему «Планирование кухни»; Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». На тему «Фартук для кулинарных работ» Защита творческих проектов.

6 класс

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства». На тему «Планирование комнаты подростка»; Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». На тему «Диванная подушка» Защита творческих проектов.

7 класс

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства». На тему «Декоративная рамка для фотографий»; Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». На тему «Аксессуар для летнего отдыха» Защита творческих проектов.

8 класс

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

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием компьютера. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

5 класс

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

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

Тема 2. Здоровое питание

5 класс

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

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс

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

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

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

5 класс

Теоретические сведения. Пищевая ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

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

Практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из яиц

5 класс

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности работы с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособление для взбивания. Подача вареных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

Практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

5 класс

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

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

Тема 7. Блюда из круп и макаронных изделий

6 класс

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчет расхода круп и макаронных изделий.

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

6 класс

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Практические работы. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Исследование пищевой фольги.

Тема 9. Блюда из мяса и рыбы

6 класс

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

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Практические работы. Приготовление блюда из мяса или птицы. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 10. Первые блюда

6 класс

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Практические работы. Приготовление супа. Приготовление окрошки.

Тема 11. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола.

6 класс.

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

Практические работы. Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Тема 12. Блюда из молока и молочных продуктов

7 класс

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

Практические работы. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Тема 13. Мучные изделия

7 класс

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

Практические работы. Приготовление тонких блинчиков. Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

Тема 14. Сладкие блюда

7 класс

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

Практические работы. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Тема 15. Сервировка сладкого стола

7 класс

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

Практические работы. Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. Бюджет семьи

8 класс

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

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

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

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения 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 учетом 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.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 1. Сферы производства и разделение труда.

8 класс

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. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

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

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучение там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

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.

**3. Тематическое планирование
5 класс**

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
1. Введение в предмет. Техника безопасности в кабинете технологии.	1	Правила поведения в кабинете технологии. Правила внутреннего распорядка. Правила техники безопасности. Санитарно-гигиенические требования	Знакомятся с правилами поведения в кабинете технологии, правилами внутреннего распорядка. Изучают правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (10 ч)			
Основы материаловедения (2ч)			
2. Классификация текстильных волокон. Краткие сведения о хлопчатобумажных и льняных тканях.	1	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.	Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучают характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач.

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
3. Свойства текстильных материалов.	1	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	Определяют направление долевой нити в ткани. <input type="checkbox"/> Исследуют свойства нитей основы и утка. <input type="checkbox"/> Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани. <input type="checkbox"/> Определяют виды переплетения нитей в ткани. <input type="checkbox"/> Проводят анализ прочности окраски тканей. <input type="checkbox"/> Находят и предъявляют информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. <input type="checkbox"/> Изучают свойства тканей из хлопка и льна. <input type="checkbox"/> Оформляют результаты исследований
Ручные работы (4 ч)			
4-5. Швейные ручные работы.	2	Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила техники безопасности при работе с ручными инструментами. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление	Изготавливают образцы ручных работ: переносят линии выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывают косыми (или петельными) стежками; замётывают (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывают.

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).	
6. Влажно-тепловая обработка ткани.	1	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО). Правила безопасной работы утюгом. Основные операции влажно-тепловой обработки. Терминология, применяемая при ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Проводят влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживают, разутюживают, заутюживают.
Швейная машина (4 ч)			
7. Швейная машина.	1	История создания швейной машины. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	Знакомятся с историей создания швейной машины. Изучают устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. □ Находят и предъявляют информацию об истории швейной машины. Овладевают безопасными приёмами труда
8. Подготовка швейной машины к работе.	1	Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования	Подготавливают швейную машину к работе: наматывают нижнюю нитку на шпульку, заправляют верхнюю и нижнюю нитки, выводят нижнюю нитку наверх. Выполняют прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		<p>регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p> <p>Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.</p>	<p>использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Выполняют закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p>
9-10. Виды машинных швов.	2	Изготовление образцов машинных работ. Обметывание зигзагообразной строчкой. Прокладывание машинной строчки с лицевой и изнаночной стороны деталей.	<p>Выполняют образцы машинных работ, закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Изучают терминологию машинных работ</p>
Раздел «Творческая проектная деятельность» (1 ч)			
11. Исследовательская и созидательная деятельность.	1	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.</p> <p>Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный).</p>	<p>Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников.</p> <p>Определяют цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучают этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполняют проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполняют проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта.</p> <p>Составляют доклад к защите творческого проекта.</p>

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		<p>Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.</p> <p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Защищают творческий проект</p>
Раздел «Технология изготовления швейных изделий» (23 ч)			
<p>12-13. Снятие мерок. Построение чертежа в М 1:4</p>	2	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.</p>	<p>Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений.</p> <p>Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Находят и предъявляют информацию об истории швейных изделий</p> <p>Строят чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копируют готовую выкройку.</p>
<p>14-15. Построение чертежа в М 1:1</p>	2	<p>Особенности построения выкроек фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
16. Моделирование. Подготовка выкройки к раскрою.	1	Понятие о моделировании одежды. Способы моделирования фартука. Выполнение моделирования фартука при помощи шаблона. Подготовка выкройки к раскрою. Вырезание выкройки.	Изучают способы моделирования фартука. Выполняют моделирование по шаблону. Вырезают выкройку фартука. Находят и предъявляют информацию об истории швейных изделий, одежды.
17-18. Раскрой фартука.	2	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. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука.	Определяют способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия. Находят и предъявляют информацию об истории создания инструментов для раскроя. Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. Овладевают безопасными приёмами труда. Знакомятся с профессиями закройщик и портной
19-20. Подготовка деталей кроя к обработке.	2	Правила выполнения подготовки деталей выкройки к обработке. Прокладывание контрольных линий. Инструменты и приспособления для	Выполняют прокладывание контрольных линий стежками временного назначения.

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		ручных работ.	
21-22. Обработка кармана.	2	Способы обработки боковых и нижнего срезов кармана. Способы обработки верхнего среза кармана. Ручная и машинная обработка срезов кармана.	Выполняют обработку боковых и нижнего срезов кармана, стежками временного назначения. Выполняют обработку верхнего среза кармана швом вподгибку с закрытым срезом.
23-24. Обработка боковых срезов.	2	Технология обработки боковых срезов нижней части фартука. Постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).	Выполняют обработку боковых срезов нижней части фартука стежками временного назначения. Выполняют обработку боковых срезов швом вподгибку с закрытым срезом.
25-26. Обработка нижнего среза.	2	Технология обработки нижнего среза нижней части фартука. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия	Выполняют обработку нижнего среза нижней части фартука стежками временного назначения, швом в подгибку с закрытым срезом.
27-28. Обработка бретелей.	2	Технология обработки бретелей.	Соединяют бретели стежками временного назначения Выполняют обтачивание бретели. Выполняют выметывание бретели на ребро. Выполняют ВТО бретели.
29-30. Обработка нагрудника.	2	Технология обработки нагрудника.	Соединяют детали нагрудника стежками временного назначения. Выполняют стачивание верхней и нижней деталей

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			нагрудника. Выметывают в кант нагрудника. Выполняют ВТО нагрудника.
31-32. Обработка пояса.	2	Технология обработки пояса.	Соединяют концы пояса стежками временного назначения. Выполняют обтачивание концов пояса. Выполняют выметывание пояса на ребро. Выполняют ВТО пояса.
33-34. Соединение деталей.	2	Технология соединения деталей фартука с поясом.	Соединяют детали стежками временного назначения. Стачивают детали . Соединяют пояс с нагрудником стежками временного назначения. Притачивают пояс к нагруднику. Выполняют чистку изделия и окончательную ВТО изделия.
Раздел «Художественные ремесла» (7 ч)			
35. Лоскутное шитьё. Инструменты, материалы, оборудование. Подготовка материалов к работе.	1	Инструменты, материалы, оборудование применяемые при лоскутном шитье. Правила безопасной работы с инструментами. Подготовка материалов к работе.	Знакомятся с инструментами, материалами, оборудованием, применяемым при лоскутном шитье. Подготавливают материалы к работе. Соблюдают правила безопасной работы.

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
36-37. Раскрой лоскутной прихватки.	2	Раскрой материала.	Кроят детали прихватки по шаблону. Соблюдают припуски на швы.
38-39. Изготовление изделия.	2	Изготовление лоскутной прихватки.	Стачивают детали кроя. Выполняют ВТО швов.
40-41. Вышивка.	2	Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания.	Подбирают материалы и оборудование для вышивки. Выполняют образцы вышивки. Знакомятся с профессией вышивальщица
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)			
42. Интерьер и планировка кухни-столовой.	1	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.	Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.
43. Планирование кухни-столовой.	1	Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни.	Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни. Планируют кухню с помощью шаблонов

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.	
Раздел «Кулинария» (8 ч)			
44. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.	1	Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывают рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливают посуду и инвентарь к приготовлению пищи Находят и предъявляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. □ Осваивают исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.
45-46. Бутерброды и горячие напитки.	2	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология	Готовят и оформляют бутерброды. Определяют вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивают хлеб для канапе в жарочном шкафу

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		<p>приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе</p>	<p>или тостере. Готовят горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводят сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находят и предъявляют информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустируют бутерброды и горячие напитки</p>
<p>47-48. Блюда из овощей и фруктов.</p>	<p>2</p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание,</p>	<p>Определяют доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Составляют рецепт салата из сырых овощей или фруктов. Изучают безопасные приёмы работы с кухонным инвентарем. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находят и предъявляют информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению</p>

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		<p>бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов</p>	<p>питательных веществ и витаминов</p>
<p>49. Блюда из яиц.</p>	<p>1</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд</p>	<p>Определяют свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовят блюда из яиц. Находят и предъявляют информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
<p>50-51. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.</p>	<p>2</p>	<p>Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет</p>	<p>Подбирают столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирают столовые приборы и посуду для завтрака. Составляют меню завтрака. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для стола.</p>

Тема урока	Кол-во час.	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
			Выполняют сервировку стола к завтраку, овладевают навыками эстетического оформления стола. Складывают салфетки. Участвуют в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»

**Тематическое планирование
6 класс**

№ ур.	Кол -во часов	Тема урока	Практические работы	Наглядные пособия, ТСО	Домашнее задание
Введение-1 час					
1	1	Вводное занятие. Первичный инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования	Запись в тетрадь правил ТБ, правил поведения	Инструкции по ТБ.	Выучить правила.
Материаловедение-1 час					
2	1	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.	Сравнение текстильных материалов из хим. волокон.	Образцы тканей	Записи в тетради.
Машиноведение-3 часа					
3	1	Устройство и установка машинной иглы. Подбор иглы в зависимости от тканей.	Подбор и установка иглы.	Электрическая швейная машина. Иглы.	Устройство иглы.
4-5	2	Уход за швейной машиной. Машинные швы.	Выполнение машинных швов.	Электрическая швейная машина. Иглы.	Записи в тетради.
Проектирование и изготовление изделий -22 часа					
6	1	Одежда и требования к одежде	Эскизы плечевой одежды	Демонстрационные	Записи в тетради.

				образцы	
7-8	2	Снятие мерок . Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4	Снятие мерок . Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4	Демонстрационный образец чертежа. Ткани, чертежные инструменты	Построить в М 1:4
9	1	Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:1	Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:1	Демонстрационный образец чертежа. Ткани, чертежные инструменты	Построить в М 1:1
10	1	Моделирование на основе чертежа в М 1:4	Моделирование в М 1:4	Демонстрационный образец чертежа. Ткани, чертежные инструменты	Моделирование в М 1:1
11	1	Изготовление чертежа выкройки на индивидуальный размер в М1:1	Построение индивидуального чертежа в М 1:1	Демонстрационный образец чертежа. Ткани, чертежные инструменты	Принести ткань
12-13	2	Раскрой плечевого изделия	Раскрой плечевого изделия	Инструменты	Повторить стежки временного назначения
14-15	2	Подготовка к примерке. Устранение дефектов	Сметывание изделия, проведение первой примерки.	Инструменты	Завершить работу.
16-17	10	Изготовление изделия	Обработка деталей.	Демонстрационные образцы	Завершить работу.
18-19					
20-21					
22-23					
24-					

25					
26-27	2	Окончательная отделка. ВТО.	Мини-выставка, фотосессия.	Демонстрационные образцы готовых изделий. Фотоаппарат. Манекен.	Подобрать материал для вышивки.
Рукоделие- 6 часов					
28-29	2	Материалы и инструменты для вязания	Виды крючков. Виды спиц. Организация рабочего места.	Демонстрационные образцы.	Крючек №3
30-31	2	Основные виды петель при вязании крючком	Освоение основных видов петель.	Демонстрационные образцы.	Вязание
32-33	2	Вязание по кругу	Освоение приемов вязания по кругу	Демонстрационные образцы.	Вязание образца
Интерьер жилого дома-4 часа					
34-35	2	Интерьер городской квартиры	Эскиз интерьера городской квартиры.	Демонстрационные образцы. Книги, журналы по интерьеру жилого помещения.	Подобрать иллюстративный материал.
36-37	2	Оформление квартиры (окна, стены, освещение)	Моделирование штор	Демонстрационные образцы.	Завершить работу.
Кулинария – 12 часов					
38-39	2	Физиология питания. Сервировка стола.	Составление меню. Сервировка стола	Книги кулинарных рецептов, о здоровом питании, сервировке стола. Инструкции о правилах поведения за столом. Инструкции по ТБ при работе на кухне.	Приготовить блюдо по технологической карте. Отзыв родителей. Фотоотчет.
40-41	2	Крупы и макаронные изделия	Составление технологической карты: «Приготовление блюд из круп и макаронных изделий».		
42-43	2	Блюда из молока.	Составление технологической карты:		

			«Приготовление молочных блюд».		
44-45	2	Блины, оладьи, блинчики	Составление технологической карты: «Приготовление теста» (несколько видов)		
46-47	2	Сладкие блюда. Компоты и кисели.	Составление технологической карты: «Приготовление киселя».		
48-49	2	Блюда из рыбы и морепродуктов	Составление технологической карты. «Приготовление блюд из рыбы».		
Сельскохозяйственный труд – 2 часа					
50-51	2	Обработка клумб весной. ТБ при работе на пришкольном участке.	Обработка почвы. Посев семян однолетних цветковых растений	Садовые инструменты.	

**Тематическое планирование
7 класс**

№ ур.	Кол-во часов	Содержание учебного материала	Практические работы	Наглядные пособия, ТСО	Домашнее задание
Ведение -5часов					
1	1	Вводный инструктаж по технике безопасности, правила поведения в кабинете «технология». Санитарно – гигиенические требования.	Запись в тетрадь правил ТБ, правил поведения	Инструкции по ТБ в кабинете технологии.	Выучить правила.
2	1	Сельскохозяйственный труд. Газоны. Цветочное оформление	Уход за газонами. Оформление газонов.	Образцы тканей.	Записи в тетради.

		газонов.			
3	1	Текстильные материалы из химических волокон. Уход за одеждой (стирка, химчистка)	Изучение свойств материалов. Изучение ярлыков на одежде	Образцы тканей. Демонстрационные образцы.	Записи в тетради.
4	2	Зигзагообразная строчка.	Шитьё на электрической машине.	Электрическая швейная машина, ткань, инструменты.	Записи в тетради.
Проектирование и изготовление изделия -24 часа					
5-6	2	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Снятие мерок.	Снятие мерок. Запись в тетрадь.	Инструменты.	Выучить мерки
7-8	2	Построение основы чертежа пижамных брюк в М 1:4	Построение чертежа в М1:4	Инструменты.	Построить в М1:4на свой размер
9-10	2	Построение основы чертежа пижамных брюк в М 1:1	Построение основы чертежа пижамных брюк в М 1:1	Инструменты.	Цветная бумага
11-12	2	Моделирование на основе пижамных брюк	Моделирование изделия	Инструменты.	Принести ткань
13-14	2	Подготовка выкройки к раскрою.	Подготовка лекал.	Инструменты.	Записи в тетрадях.
15-16	2	Раскрой изделия.	Раскрой изделия		Повторить стежки временного назначения.
17-18	2	Подготовка к примерке. Устранение дефектов	Прокладывание контрольных линий. Сметывание деталей.		Завершить работу

19-20-21-22-23-24-25-26	8	Изготовление изделия	Обработка деталей	Швейная машина, ткань, инструменты.	Завершить работу
27-28	2	Окончательная отделка. ВТО	Окончательная отделка. ВТО	Утюг, манекен, демонстрационные образцы готовых изделий	Подобрать материал для творческого проекта
Творческий проект -8 часов					
29-30	2	Работа над творческим проектом (изготовление изделия по собственному эскизу, с использованием журналов мод)	Запись алгоритма выполнения творческого проекта.	Инструменты, ткани, журналы, калька.	Записи в тетради
31-32	2		Выполнение проекта по изготовлению изделия.		Завершить работу.
33-34	2		Оформление проекта.		Оформление проекта. Презентация.
35-36	2	Защита проекта.	Презентация выполненной работы.	Демонстрационные образцы, фотографии.	Пряжа, спицы.
Рукоделие -6 часов					
37-	2	Инструктаж по ТБ.	Освоение основных приёмов	Инструкции по ТБ.	Повторить приемы

38		Основные виды петель.	вязания.	Демонстрационные образцы	вязания.
39-40	2	Вязание «афганского квадрата»	Изготовление образца	Демонстрационные образцы	Завершить работу.
41-42	2	Вязание по кругу.	Изготовление образца.		
Интерьер жилого дома -2 часа					
43-44	2	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. Растения в интерьере кухни.	Уход за комнатными растениями.	Комнатные растения.	Уход за комнатными растениями дома.
Гигиена девушки -2 часа					
45-46	2	Индивидуальный уход за кожей лица, правила ухода за кожей вокруг глаз.	Определение типа кожи. Маски для лица.	Косметические препараты.	Уход за своей кожей лица.
Кулинария -5 часов					
47-48	2	Физиология питания. Мясо. Блюда из вареного и жареного мяса.	Определение доброкачественности мяса. Экскурсия в школьную столовую.	Книги кулинарных рецептов, о здоровом питании, сервировке стола. Инструкции о правилах поведения за столом. Инструкции по ТБ при работе на кухне.	Приготовить блюда в домашних условиях. Отзыв родителей . Фотоотчет.
49	1	Кисломолочные продукты.	Составление технологической карты: «Блюда из молочных продуктов»		
30	1	Приготовление обеда в походных условиях.	Составление меню для похода.		
51	1	Сладкие блюда. Мусы и желе.	Составление технологической карты.		

**Тематическое планирование
8 класс**

№ ур.	Кол-во часов	Тема урока	Практические работы	Наглядные пособия, ТСО	Домашнее задание
Введение-1 час					
1	1	Вводное занятие. Первичный инструктаж по технике безопасности.	Запись в тетрадь правил ТБ, правил поведения	Инструкции по ТБ в кабинете технологии.	Выучить правила.
Домашняя экономика-11 часов					
2	1	Семья как экономическая ячейка общества	Практическая работа № 1		Повторить записи в тетради.
3	1	Предпринимательство в семье	Практическая работа № 2		Повторить записи в тетради.
4	1	Потребности семьи	Практическая работа № 3		Повторить записи в тетради.
5	1	Информация о товарах	Практическая работа № 4, 5		
6	1	Торговые символы, этикетки, штрих-коды	Зарисовка символов Практическая работа № 6		
7	1	Расходы на питание	Практическая работа № 7		
8	1	Сбережения. Личный бюджет	Практическая работа №8		
9	1	Этапы выполнения творческого проекта. Выбор темы	Запись алгоритма выполнения проекта		Работа над проектом
10-11	2	Реализация проекта (приобретение собственности, дачных учатков и т. д.)	Выполнение проекта	Журналы ИКЕА	Работа над проектом

12	1	Защита проекта	Презентация проекта	Демонстрационные образцы, фотографии	
Художественная обработка материалов – 10 часов					
13	1	Художественное творчество и ремесло		Иллюстрации, книги, журналы	Подбор материала для работы
14	1	Инструктаж по ТБ. Владимирская вышивка	Изготовление образцов	Инструкции по ТБ. Демонстрационные образцы	
15	1	Швы: «узелки», «рококо»	Изготовление образцов	Демонстрационные образцы	
16	1	Гладь (белка, художественная)	Изготовление образца	Демонстрационные образцы	Завершить работу.
17	1	Выбор темы творческого проекта	Выполнение проекта	Демонстрационные образцы	Работа над проектом
18-19-20-21	4	Реализация проекта	Выполнение проекта	Демонстрационные образцы	Работа над проектом
22	1	Защита проекта	Презентация проекта	Демонстрационные образцы, фотографии	
Дом, в котором мы живем – 8 часов					
23	1	Современная квартира. Функция жилища. Планировка	Выполнение плана квартиры	Эскизы	Работа над эскизом
24	1	Организация пространства квартиры	Условное изображение мебели	Эскизы	Работа над эскизом
25	1	Цвет в квартире	Типы цветовых норм	Иллюстрации	Работа над иллюстрацией

26	1	Оформление окон	Дизайн окон	Образцы лент, тканей, эскизы	Работа над эскизом
27	1	Выбор темы творческого проекта		Демонстрационные образцы	Работа над проектом
28-29	2	Работа над проектом	Выполнение проекта	Инструменты, бумага, образцы тканей	
30	1	Защита проекта	Презентация проекта	Демонстрационные образцы, фотографии	
Электротехнические работы – 4 часа					
31	1	Электрическая энергия – основа современного технического прогресса			Повторить записи в тетради
32	1	Правила ТБ		Инструкции по ТБ	Выучить правила
33	1	Электроосветительные приборы. Электрические бытовые приборы		Бытовые электрические приборы	Повторить записи в тетради
34	1	Итоговый урок			

Разработчик: _____ /Е.А. Дмитриева/, учитель первой квалификационной категории

