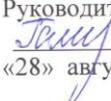


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 18»
Изобильненского муниципального округа Ставропольского края

Согласовано:
Руководитель ЦО
 Е.В.Галигузова
«28» августа 2024 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «СОШ №18» ИМОСК
С.И.Чепетова
Приказ № 341-пр от 28.08.2024



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

курса дополнительного образования

«Практическая по технологии»

Проектная деятельность

для 5-6 и 7-8 классов, по 1 группе по 204 ч. в год, с использованием
оборудования Центра «Точка роста»
на 2024/25 учебный год

Учитель: Мельникова С.В.

Изобильный, 2024 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Уровень образования: основное общее образование

Тип программы: базовая программа по технологии

Срок реализации программы – 4 года

Рабочая программа по технологии для основной школы составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования

Рабочая программа поддерживает образовательный процесс в организациях, реализующих Концепцию преподавания учебного предмета «Технология» в условиях Центров образования цифрового и гуманитарного профилей «Точка роста».

Класс	Количество часов в год	Количество учебных часов в неделю
5	70	2
6	70	2
7	70	2
8	35	1
Всего	245	7

Учебный план предусматривает ежегодную корректировку количества часов, отводимых на изучение предмета «Технология», согласно годовому календарному учебному графику.

Полужирным курсивом выделены в планировании темы уроков, проводимых в Центре «Точка роста».

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

5 класс

Обучающийся научится:

- Знакомиться с эргономическими, эстетическими требованиями к интерьеру
- находить и представлять информацию об устройстве современной кухни
- планировать кухню с помощью шаблонов и ПК

6 класс

Обучающийся научится:

- находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.
- Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК.

Обучающийся получит возможность научиться:

- выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.
- Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.
- Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
- Выполнять перевалку(пересадку)комнатных растений.
- Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.
- Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.
- Знакомиться с профессией садовник

7 класс

Обучающийся научится:

- находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.
- Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».
- Знакомиться с понятием «умный дом».
- Ученик получит возможность научиться:
- находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.
- Знакомиться с профессией дизайнер

8 класс

Обучающийся научится:

- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.
- Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
- Обучающийся к получит возможность:
- ознакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.
- Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Раздел «Электротехника»

5 класс

Обучающийся научится:

- изучать потребности в бытовых электроприборах на кухне
- находить и представлять информацию об истории электроприборов
- изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

7 класс

Обучающийся научится:

- изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении;
- находить информацию о видах и функциях климатически приборов.

Обучающийся получит возможность научиться:

- представлять информацию об электрических бытовых приборах;
- подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

8 класс

Ученик научится:

- оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети;
- знакомиться с устройствами принципом действия электрического фена;
- читать простые электрические схемы.

Ученик получит возможность научиться:

- собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока;
- определять расход и стоимость электроэнергии за месяц;
- приемам использования электромонтажных инструментов.

Раздел «Кулинария»

5 класс

Обучающийся научится:

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

Обучающийся 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 в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

6 класс

Обучающийся научится:

- определять свежесть рыбы органолептическими методами;
- определять срок годности рыбных консервов;
- подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.
- Определять качество мяса органолептическими методами;
- Определять качество птицы органолептическими методами;

Обучающийся получит возможность научиться:

- определять качество продуктов для приготовления супа;
- соблюдать безопасные приемы труда;
- выполнять сервировку стола к обеду.

7 класс

Обучающийся научится:

- определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами;
- определять срок годности молочных продуктов;
- готовить изделия из жидкого теста.

Ученик получит возможность научиться:

- выбирать и готовить изделия из песочного теста;
- подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления десертов, сладостей и напитков
- составлять меню обеда.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

5 класс

Обучающийся 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.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

6 класс

Ученик научится:

- составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон;
- исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон;
- подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.

Обучающийся получит возможность научиться:

- снимать мерки с фигуры человека;
- рассчитывать по формуле отдельные элементы чертежей швейных изделий;
- моделировать проектное швейное изделие;
- изучать устройство машинной иглы;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.

7 класс

Обучающийся научится:

- составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения;
- изучать свойства шерстяных и шелковых тканей;
- находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.

Обучающийся получит возможность научиться:

- приемам моделирования поясной одежды;
- находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения;

- изготавливать образцы машинных швов.

Раздел «Художественные ремесла»

5 класс

Ученик научится:

- зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия;
- анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России;
- находить и представлять информацию о народных промыслах;
- находить информацию о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.

Ученик получит возможность научиться:

- зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию;
- различать различные виды техники лоскутного шитья
- изготавливать образцы лоскутных узоров.

6 класс

Ученик научится:

- подбирать материалы и инструменты для вязания;
- вязать образцы крючком;
- зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.

Обучающийся получит возможность научиться;

- находить и представлять информацию об истории вязания;
- подбирать спицы и нитки для вязания;
- создавать схемы для вязания с помощью ПК.

7 класс

Обучающийся научится:

- создавать эскиз росписи по ткани;
- выполнять образец росписи по ткани;
- находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.

Обучающийся получит возможность научиться:

- подбирать материалы и инструменты для ручной вышивки;
- выполнять эскизы вышивки ручными стежками;
- создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.

Раздел «Семейная экономика»

8 класс

Ученик научится:

- оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи;
- анализировать потребности членов семьи;
- планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава.

Ученик получит возможность научиться:

- анализировать качество и потребительские свойства товаров;
- планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

5 класс

Обучающийся научится:

- выполнять проект по разделу «Технологии ведения дома»;
- выполнять проект по разделу «Кулинария»
- оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

Ученик получит возможность:

- знакомиться с примерами творческих проектов;
- определять цель и задачи проектной деятельности;

- составлять доклад для защиты творческого проекта.

6 класс

Обучающийся 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.

Обучающийся 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 стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

7 класс

Ученик 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.

Обучающийся 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 стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

8 класс

Ученик научится:

- обосновывать тему творческого проекта;
- находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных;

Ученик получит возможность научиться:

- разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК.
- Выполнять проект и анализировать результаты работы;
- оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

8 класс

Обучающийся научится:

- построению двух-трёх 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;
- планировать профессиональную карьеру;

Обучающийся получит возможность научиться:

- 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.

Полужирным курсивом выделены в планировании темы уроков, проводимых в Центре «Точка роста».

По программе «Точка роста», введены в курс технологии часы:

В 5 классе (3 часа), раздел *«Современные технологии и перспективы их развития»*

- *Потребности человека–1ч*
- *Понятие технологии–1ч*
- *Технологический процесс-1ч*

В 6 классе (3 часа), раздел *«Технологии в сфере быта»:*

- *Планировка помещений жилого дома–1ч*
- *Освещение жилого помещения-1ч*
- *Экология жилища-1ч*

В 7 классе (3 часа), раздел *«Технологии на транспорте»*

- *Виды транспорта. История развития транспорта–1ч*
- *Транспортная логистика–1ч*
- *Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.*

В 8 классе (3 часа), раздел *«Технологии растениеводства и животноводства»*

- *Понятие о биотехнологии–1ч*
- *Сферы применений биотехнологий –1ч*
- *Технологии разведения животных-1ч*

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

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

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

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

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Современные технологии и перспективы их развития»

Тема Потребности человека Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

Тема Понятие технологии Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Тема Технологический процесс Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Практические работы Изучение потребностей человека, ознакомление с технологиями, разработка технологических карт простых технологических процессов.

Раздел «Кулинария»

Тема .Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и 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

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ 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

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

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

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

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд Оценка качества.

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

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

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

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологи 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

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

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

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

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

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

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в 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

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

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

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

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

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

Тема. Лоскутное шитьё

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

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

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

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 «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

6 класс Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

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

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса.

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

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

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

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

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

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

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

Тема. Заправочные супы

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

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

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

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

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

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

Раздел «Технологии в сфере быта»

Тема Планировка помещений жилого дома Планировка помещений жилого дома (квартиры). Проектирование помещения на бумаге и компьютере. Тема «Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением». Тема «Экология жилища. Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата в помещении».

Практические работы: Планировка помещения, Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

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

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий.

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

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

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками 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, 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 (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

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

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

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

Выполнение плотного вязания по кругу. Тема. Вязание спицами

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения Цель и задачи проектной деятельности в бклассе.

Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

7класс Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

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

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлитель 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

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

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

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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

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

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

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

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Технологии в транспорте»

Тема: Виды транспорта.

Теоретические сведения. История развития транспорта. Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Транспортная инфраструктура. Перспективные виды транспорта.

Тема: Транспортная логистика

Транспортная логистика. Транспортно-логистическая система. Варианты транспортировки грузов.

Тема: Регулирование транспортных потоков

Транспортный поток. Показатели транспортного потока (интенсивность, средняя скорость, плотность). Основное уравнение транспортным потоком. Регулирование транспортных потоков. Моделирование транспортных потоков.

Практические работы: Решение логистической задачи. Построение графической модели транспортного потока. Построение графической модели уровня шума транспортного потока.

Раздел «Электротехника»

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

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

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

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

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки с 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

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

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия.

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

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

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

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

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

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

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

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища.

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах.

Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

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

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема. Водоснабжение и канализация в доме

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.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы

Водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»

Тема Понятие биотехнологии Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий. Основные направления биотехнологий.

Объекты биотехнологий. Сферы применения биотехнологий. Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике и добыче полезных ископаемых. В тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике, космонавтике. Получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области биоохранных (экологических) технологий. Тема Технологии флористики Понятия «флористика», «флористический дизайн». Основы композиции в аранжировке цветов. Выбор растительного материала, вазы или контейнера. Приспособления и инструменты для создания композиции. Технологические приёмы аранжировки цветочных композиций. Технология аранжировки цветочной композиции. Профессия фитодизайнер. Ландшафтный дизайн Понятие «ландшафтный дизайн». Художественное проектирование вручную и с применением специальных компьютерных программ. Элементы ландшафтного дизайна.

Практическая работа Изучение объекта биотехнологии (дрожжевых грибов)

Тема Понятие животноводства Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека, их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник). Содержание животных Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Кормление как технология преобразования животных в интересах человека. Особенности кормления животных в различные исторические периоды. Понятие о норме кормления. Понятие о рационе. Принципы кормления домашних животных. Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии: селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки.

Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

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

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

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры,

часыидр.Сокращениеихсрокаслужбыиполомкаприскачкахнапряжения.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

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 и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

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

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

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

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

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

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

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

Раздел «Семейная экономика»

Тема «Бюджет семьи»

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.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых

расходов семьи с учетом ее 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.

Раздел. Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема «Сферы производства и разделение труда»

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. Лабораторно-практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда

Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»

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

Лабораторно-практические работы. Ознакомление с профиограммами массовых для региона профессий. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Раздел«Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема«Исследовательская и созидательная деятельность»

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, формированию базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Варианты проектов: «Семейный бюджет», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Разделы и темы программы	Количество часов по классам				
	всего	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства	14	2	4	4	4
1.Интерьер кухни, столовой		2	-	-	-
2.Интерьер жилого дома		-	2	-	-
3.Комнатные растения в интерьере		-	2	-	-
4.Освещение жилого помещения		-	-	2	-
5.Гигиена жилища		-	-	2	-
6.Экология жилища		-	-	-	2
7.Водоснабжение и канализация в доме		-	-	-	2
Современные технологии и перспективы их развития	3	3	-	-	-

1.Потребности человека		1	-	-	-
2.Понятие технологии		1	-	-	-
3.Технологический процесс		1	-	-	-
Технологии в сфере быта	3	-	3	-	-
1.Планировка помещений жилого дома		-	1	-	-
2.Освещение жилого помещения		-	1	-	-
3.Экология жилища		-	1	-	-
Технологии на транспорте	3	-	-	3	-
1.Виды транспорта История развития транспорта		-	-	1	-
2.Транспортная логистика		-	-	1	-
3.Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.		-	-	1	-
Технологии растениеводства и животноводства	3	-	-	-	3
1.Понятие биотехнологии		-	-	-	1
2.Сфера применения биотехнологий		-	-	-	1
3.Технологии разведения животных		-	-	-	1
Электротехника	13	2	-	2	9
1.Бытовые электроприборы		2	-	2	3
2.Электромонтажные и сборочные технологии		-	-	-	3
3.Электротехнические устройства с элементами автоматики		-	-	-	3
Кулинария	38	14	14	10	-
1.Санитария и гигиена на кухне		1	-	-	-
2.Физиология питания		1	-	-	-
3.Бутерброды и горячие напитки		2	-	-	-
4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2	-	-	-
5.Блюда из овощей и фруктов		4	-	-	-
6.Блюда из яиц		2	-	-	-
7.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку		2	-	-	-
8.Блюда из рыбы и морепродуктов		-	4	-	-
9.Блюда из мяса		-	4	-	-
10.Блюда из птицы		-	2	-	-
11.Заправочные супы		-	2	-	-
12.Приготовление обеда		-	2	-	-
13.Блюда из молока и кисломолочных продуктов		-	-	2	-
14.Изделия из жидкого теста					
15.Виды теста и выпечки		-	-	2	-
16.Сладости, десерты, напитки		-	-	2	-
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет		-	-	2	-
		-	-	2	-
Создание изделий из текстильных материалов	51	19	19	13	-
1.Свойства текстильных материалов		4	2	2	-

2.Конструированиеешвейныхизделий		4	4	2	-
3.Моделированиеешвейных изделий		-	2	2	-
4.Швейнаямашина		4	2	2	-
5.Технологияизготовленияшвейных изделий.		7	9	5	-
Художественные ремесла	32	8	8	16	-
1.Декоративно-прикладноеискусство		2	-	-	-
2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства		2	-	-	-
3.Лоскутноешитье		4	-	-	-
4.Вязание крючком		-	4	-	-
5.Вязание спицами		-	4	-	-
6.Ручнаяроспись тканей		-	-	4	-
7. Вышивание		-	-	12	-
Семейная экономика	6	-	-	-	6
Бюджет семьи		-	-	-	6
Современное производство и Профессиональное самоопределение	4	-	-	-	4
1.Сферыпроизводстваиразделениетруда		-	-	-	2
2.Профессиональноеобразованиеи профессиональная карьера		-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности	66	22	22	22	9
Исследовательская и созидательная деятельность		22	22	22	9
Итого	245	70	70	70	35
Практические работы	91	18	31	31	8
Лабораторные работы	28	8	3	3	14
Итоговое тестирование	8	2	2	2	2

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата по плану	Дата по факту
	Технологии домашнего хозяйства	2		
1	Интерьер кухни, столовой. Инстр. по т/б №26	1		
2	Практическая работа №1 «Планировка кухни»	1		
	Электротехника	2		
3	Бытовые электроприборы Инстр.№61	1		
4	Лабораторная работа №1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах».	1		
	Современные технологии и перспективы их развития	3		
5	<i>Потребности человека Практическая работа «Изучение потребностей человека»</i>	1		
6	<i>Понятие технологии Практическая работа «Ознакомление с технологиями»</i>	1		
7	<i>Технологический процесс Практическая работа «Разработка технологических карт простых технологических процессов»</i>	1		
	Кулинария	14		
8	Санитария и гигиена на кухне. Оказание первой помощи при ожогах, порезах.	1		
9	Физиология питания. Инстр. №61	1		
10	Лабораторная работа №2 «Определение качества питьевой воды»	1		
11	Бутерброды и горячие напитки	1		
12	Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов»	1		
13	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1		
14	Лабораторная работа №3 «Маркировка и штриховые коды на упаковках круп и макаронных изделий».	1		
15	Блюда из овощей и фруктов.	1		
16	Практическая работа №3 «Приготовление салата из сырых овощей»	1		
17	Итоговое тестирование	1		
18	Практическая работа №4 «Сервировка стола к завтраку»	1		
19	Технология приготовления блюд из яиц. Инстр №61	1		
20	Практическая работа №5 «Приготовление блюда из яиц»	1		
	Создание изделий из текстильных материалов	19		
21	Волокна растительного происхождения	1		
	Инстр №51			

22	Лабораторная работа №4 «Определение направления долевой нити в ткани»	1		
23	Текстильные материалы и их свойства	1		
24	Лабораторная работа №5 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	1		
25	Изготовление выкроек Инстр. №51 Раскрой швейного изделия	1		
26	Практическая работа №6 «Снятие мерок и изготовление выкроек»	1		
27	Приемы работы. Швейные ручные работы Инстр. №51	1		
28	Практическая работа №7 «Изготовление образцов ручных работ»	1		
29	Приемы работы на швейной машине Инстр. №35			
	Лабораторная работа №6 «Исследование работы регулирующих механизмов машины»	1		
30	Технология пошива салфетки. Машинные швы.	1		
	Практическая работа №8 «Подготовка деталей к обработке».			
31	Технология пошива фартука, салфетки. Инстр. пот/б №51, №35	1		
32	Практическая работа №9 «Обработка боковых срезов фартука».	1		
33	Технология пошива фартука. Инстр. №51, №35	1		
34	Практическая работа №10 «Пошив фартука»	1		
35	Обработка боковых срезов фартука	1		
36	Практическая работа №11 «Обработка боковых срезов фартука»	1		
	Сборка фартука. Практическая работа №12 «Пришивание карманов»			
	Художественные ремесла	8		
37	Декоративно-прикладное искусство	1		
38	Лабораторная работа №7 Зарисовка и Фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.	1		
39	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1		
40	Практическая работа №14 Создание композиции в графическом редакторе	1		
41	Лоскутное шитье Инстр. №51	1		
42	Практическая работа №15 Изготовление образцов лоскутного изделия.	1		
43	Технология изготовления лоскутного изделия.	1		
44	Практическая работа №16 Изготовление образцов лоскутного изделия.	1		
	Технологии творческой и опытной деятельности	22		
45	Творческая проектная деятельность	1		
46	Лабораторная работа №83 знакомство с примерами творческих проектов	1		
47	Цели и задачи проектной деятельности	1		

48	Проект «Кухня моей мечты»	1		
49	Этапы выполнения проекта	1		
	Практическая работа №17 защита проекта			
	Проект «Сервировка стола к завтраку»			
	Творческий проект Поисковый этап.			
50	Практическая работа №18 защита проекта	1		
51	Творческий проект «Фартук»	1		
52	Творческий проект Технологический этап	1		
	Практическая работа №19 защита проекта			
	Проект «Изделие в технике лоскутного шитья»			
	Итоговое тестирование			
53	Практическая работа №20 защита проекта.	1		
54	Творческий проект Поисковый этап.	1		
55	Творческий проект Технологический этап.	1		
56	Творческий проект Заключительный этап.	1		
57	Презентация проекта.	1		
58	Защита проекта	1		
59	Анализ выполнения творческих проектов.	1		
60	Представление лучших проектов.	1		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата по плану	Дата по факту
	Технологии домашнего хозяйства	4		
1	Проектная деятельность. Инстр. пот/б №26 Интерьер жилого дома.	1		
2	Практическая работа №1 «Декоративное оформление интерьера»	1		
3	Комнатные растения в интерьере.	1		
4	Практическая работа №2 Пересадка комнатных растений	1		
	Технологии в сфере быта	3		
5	<i>Планировка помещений жилого дома</i>	1		
6	<i>Освещение жилого помещения</i>	2		
7	<i>Экология жилища</i>	3		
	Кулинария	14		
8	Виды рыбы и рыбных продуктов	1		
9	Лабораторная работа №1 Определение свежести рыбы	1		
10	Блюда из рыбы.	1		
11	Практическая работа №3 Приготовление блюда из рыбы	1		
12	Виды мяса и мясных продуктов	1		
13	Лабораторная работа №2 Определение доброкачественности мяса	1		
14	Блюда из мяса	1		
15	Практическая работа №4 Приготовление блюд из мяса	1		
16	Блюда из птицы	1		
17	Практическая работа №5 Приготовление блюд из птицы	1		
18	Заправочные супы	1		
19	Практическая работа №6 Приготовление заправочного супа	1		
20	Итоговое тестирование	1		
21	Практическая работа №7 Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	1		
	Создание изделий из текстильных материалов	19		
22	Текстильные материалы из химических волокон Инстр. №51	1		
23	Лабораторная работа №3 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».	1		
24	Конструирование плечевой одежды.	1		
25	Практическая работа №8 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия»	1		
26	Моделирование плечевой одежды Инстр. №51	1		

27	Практическая работа №9 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»	1		
28	Раскрой плечевой одежды. Инстр. №51	1		
29	Практическая работа №10 «Раскрой швейного изделия»	1		
30	Ручные швейные работы. Инстр. №35	1		
31	Практическая работа №11 «Изготовление образцов ручных швов»	1		
32	Дефекты машинной строчки	1		
33	Практическая работа №12 «Устранение дефектов машинной строчки».	1		
34	Машинные работы. Инстр. пот/б №51, №35	1		
35	Практическая работа №13 «Изготовление образцов машинных работ»	1		
36	Подготовка и проведение примерки изделия. Обработка мелких деталей	1		
37	Практическая работа №14 «Обработка мелких деталей» Практическая работа №15 «Примерка изделия»	1		
38	Технология изготовления плечевого изделия	1		
39	Практическая работа №16 «Обработка плечевых и нижних срезов рукавов»	1		
40	Окончательная отделка изделия Практическая работа №17 «Отделка изделия»	1		
	Художественные ремесла	8		
41	Основные виды петель при вязании крючком Инстр. №64	1		
42	Практическая работа №18 Вязание полотна	1		
43	Вязание по кругу	1		
44	Практическая работа №19 Выполнение вязания по кругу	1		
45	Вязание спицами Инстр. №64	1		
46	Практическая работа №20 Выполнение образцов вязания спицами	1		
47	Вязание цветных узоров	1		
48	Практическая работа №21 Разработка схемы узоров.	1		
	Технологии творческой и опытнической деятельности	22		
49	Творческий проект «Интерьер жилого дома»	1		
50	Практическая работа №22 Выполнение творческого проекта	1		
51	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	1		
52	Практическая работа №23 Выполнение творческого проекта	1		
53	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	1		
54	Практическая работа №24 Выполнение творческого проекта	1		
55	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1		
56	Практическая работа №25 Определение задачи	1		

57	Творческий проект Технологический этап	1		
58	Практическая работа №26 Технология выполнения проекта	1		
59	Выполнение проекта по разделу «Художественные ремесла»	1		
60	Практическая работа №27 Цели и задачи проекта	1		
61	Оформление проекта. Заключительный этап	1		
62	Практическая работа №28 Оформление проекта	1		
63	Подготовка презентации проекта.	1		
64	Практическая работа №29 Подготовка презентации проекта.	1		
65	Итоговое тестирование	1		
66	Практическая работа №30 Составление доклада	1		
67	Составление доклада к защите творческого проекта	1		
68	Практическая работа №31 Защита творческих проектов	1		
69	Представление творческих проектов	1		
70	Анализ творческих проектов.	1		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата по плану	Дата по факту
	Технологии домашнего хозяйства	4		
1	Освещение жилого помещения. Инстр. по т/б №26	1		
2	Практическая работа №1 Выполнение презентации «Освещение жилого дома»	1		
3	Гигиена жилища	1		
4	Практическая работа №2 Генеральная уборка кабинета технологии.	1		
	Электротехника	2		
5	Бытовые электроприборы.	1		
6.	Современная бытовая техника	1		
	Технологии на транспорте	3		
7	Виды транспорта. История развития транспорта	1		
8	Транспортная логистика	2		
9	Безопасность транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду.	3		
	Кулинария	10		
10	Блюда из молока	1		
11	Лабораторная работа №1 Определение качества молока. Практическая работа №3 Приготовление блюда из творога.	1		
12	Изделия из жидкого теста	1		
13	Лабораторная работ №2 Определение качества меда Практическая работа №4 Приготовление изделий из жидкого теста.	1		
14	Виды теста и выпечки.	1		
15	Практическая работа №5 Приготовление изделий из пресного слоеного теста.	1		
16	Итоговое тестирование.	1		
17	Практическая работа №6 Разработка приглашения	1		
18	Сладости, десерты, напитки.	1		
19	Практическая работа №7 Приготовление сладких блюд и напитков.	1		
	Создание изделий из текстильных материалов	13		
20	Свойства текстильных материалов	1		
21	Лабораторная работа №3 Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	1		
22	Конструирование поясной одежды	1		

23	Практическая работа №9 Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.	1		
24	Моделирование поясной одежды	1		
25	Практическая работа №10 Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.	1		
26	Технология машинных работ	1		
27	Практическая работа №11 Изготовление образцов машинных швов.	1		
28	Технология обработки среднего шва. Практическая работа №12 Обработка среднего шва юбки	1		
29	Технология обработки складок.	1		
30	Практическая работа №13 Обработка складок.	1		
31	Технология обработки юбки. Проведение примерки поясного изделия.	1		
32	Практическая работа №14 Примерка изделия. Практическая работа № 15 Обработка юбки после примерки	1		
	Художественные ремесла	16		
33	Ручная роспись тканей Инстр. по т/б № 51,35	1		
34	Практическая работа №15 Выполнение Образца росписи ткани в технике холодного батика.	1		
35	Свободная роспись.	1		
36	Практическая работа №16 Выполнение образца росписи ткани	1		
37	Ручные стежки и швы на их основе.	1		
38	Практическая работа №17 Выполнение образцов швов.	1		
39	Вышивание счетными швами	1		
40	Практическая работа №18 Выполнение образца вышивки швом крест	1		
41	Использование компьютера в вышивке крестом.	1		
42	Практическая работа №19 Выполнение образца вышивки швом крест	1		
43	Вышивание по свободному контуру.	1		
44	Практическая работа №20 Выполнение образцов вышивки гладью.	1		
45	Швы французский узелок и рококо.	1		
46	Практическая работа №21 Выполнение образцов вышивки	1		
47	Вышивание лентами.	1		
48	Практическая работа №22 Выполнение образца вышивки лентами.	1		
	Технологии творческой и опытнической деятельности	20		
49	Творческий проект «Умный дом»	1		
50	Практическая работа №23	1		

	Этапы творческого проекта			
51	Выполнение творческого проекта	1		
52	Практическая работа №24 определение задачи проекта	1		
53	Защита творческого проекта «Умный дом»	1		
54	Практическая работа №25 Презентация проекта	1		
55	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	1		
56	Практическая работа №26 Цели и задачи проекта	1		
57	Этапы выполнения творческого проекта.	1		
58	Практическая работа №27 Выполнение проекта	1		
59	Выбор идей проекта	1		
60	Практическая работа №28 Работа над проектом.	1		
61	Защита творческого проекта «Праздничный сладкий стол»	1		
62	Практическая работа №29 Презентация проекта	1		
63	Творческий проект «Праздничный наряд»	1		
64	Практическая работа №30 Цели и задачи проекта	1		
65	Итоговое тестирование	1		
66	Практическая работа №31 Выполнение проекта	1		
67	Защита творческого проекта «Праздничный наряд»	1		
68	Защита творческого проекта «Подарок своими руками»	1		
69	Анализ выполненных работ	1		
70	Представление лучших творческих работ	1		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата по плану	Дата по факту
	Раздел «Технология домашнего хозяйства»	4		
1	Экология жилища	1		
2	Инженерные коммуникации в доме	1		
3	Системы водоснабжения.	1		
4	Системы канализации. Лабораторно-практическая работа №5 «Изучение Конструкции элементов водоснабжения и канализации»	1		
	Технологии растениеводства и животноводства	3		
5	<i>Понятие о биотехнологии</i>	1		
6	<i>Сфера применения биотехнологий</i>	1		
7	<i>Технологии разведения животных</i>	1		
	Раздел «Электротехника»	9		
8	Электрический ток и его использование. Электрические цепи	1		
9	Потребители и источники электроэнергии	1		
10	Электроизмерительные приборы Лабораторно-практическая работа №6 «Изучение домашнего электросчетчика в работе»	1		
11	Электромонтажные работы. Лабораторно-практическая работа №7 №8 «Сборка электрической цепи и изготовление пробника», «Сборка разветвленной электрической цепи»	1		
12	Электрические провода. Лабораторно-практическая работа №9, №10 «Сращивание одно- и многожильных проводов и их изоляция», «Оконцевание проводов»	1		
13	Итоговое тестирование	1		
14	Электроосветительные приборы. Лабораторно-практическая работа №11 «Проведение энергетического аудита школы»	1		
15	Бытовые электронагревательные приборы. Электронагревательные элементы открытого типа. Электронагревательные элементы закрытого типа. Лабораторно-практическая работа №12 «Сборка и Испытание термо реле–модели пожарной сигнализации»	1		
16	Цифровые приборы.	1		
	Раздел «Семейная экономика»	6		

17	Бюджет семьи. Лабораторно-практическая работа №1 «Исследование потребительских свойств товара»	1		
18	Технология построения семейного бюджета. Лабораторно-практическая работа №2 «Исследование составляющих бюджета своей семьи»	1		
19	Технология совершения покупок.	1		
20	Права потребителей. Лабораторно-практическая работа №3 «Исследование сертификата соответствий и штрихового кода»	1		
21	Технология ведения бизнеса. Лабораторно-практическая работа №4 «Исследование Возможностей для бизнеса»	1		
22	Формы предпринимательской деятельности.	1		
	Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»	4		
23	Профессиональное образование Лабораторно-практическая работа №13 «Составление профессиограммы»	1		
24	Внутренний мир человека и Профессиональное самоопределение. Лабораторно-практическая работа №14, №15 «Определение уровня своей самооценки», «Определение своих склонностей».	1		
25	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Лабораторно-практическая работа №16 «Анализ мотивов своего профессионального выбора»	1		
26	Здоровье и выбор профессии. Лабораторно-практическая работа №17 «Профессиональные пробы»	1		
	Технология творческой и опытнической деятельности	9		
27	Проектирование как сфера Профессиональной деятельности.	1		
28	Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	1		
29	Итоговое тестирование	1		
30	Защита проекта.	1		
31	Творческий проект «Дом будущего»	1		
32	Защита проекта	1		
33	Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	1		
34	Защита проекта	1		
35	Анализ творческих проектов.	1		