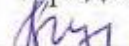


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«МОСКОВСКОЕ СРЕДНЕЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ
ОЛИМПИЙСКОГО РЕЗЕРВА № 1 (ТЕХНИКУМ)»
ДЕПАРТАМЕНТА СПОРТА
ГОРОДА МОСКВЫ

«РАССМОТРЕНО»

На заседании МО естественно-
математического цикла
Пр.№1 от 25.08.2020 г.
Председатель МО
 В.А. Ковалева



УТВЕРЖДАЮ

Директор
«ГБОУ СПО «МССУОР № 1»
Департамента спорта
Д.В. Мусульбес
31.08.2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТЕХНОЛОГИЯ

5-8 КЛАСС

на 2020/2021 учебный год

I. Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования по технологии

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов 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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- 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.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

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

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

II. Содержание предмета технология на уровне основного общего образования.

5класс Раздел «Кулинария»

Санитария и гигиена на кухне

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

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

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

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

Физиология питания

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

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

Бутерброды и горячие напитки

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

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

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.

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.

Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания.

Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

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

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 «Технологии домашнего хозяйства»

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

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

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

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»

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.

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.

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.

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 в заутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

Декоративно-прикладное искусство

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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.

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»

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»

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.

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.

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.

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.

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»

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.

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: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

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

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

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.

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).

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.

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.

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 иглами и булавками.

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

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

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

Классификация машинных швов: соединительные (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 застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застежки 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 застежки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

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.

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»

Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

7класс **Раздел «Кулинария»**

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

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.

Виды теста и выпечки

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

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

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

Приготовление изделий из песочного теста.

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 и технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

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»

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

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

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

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

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

Систематизация коллекции, книг.

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 «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»

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.

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.

Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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.

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»

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.

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»

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.

8класс

Раздел «Кулинария»

Блюда национальной кухни

Теоретические сведения. Традиции питания в культуре кубанского казачества. народные кубанские традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд Кубанской кухни. Развитие современной Кубанской кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд Кубанской кухни. Правила техники безопасности. *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюд кубанской национальной кухни.

Заготовка продуктов

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

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для

консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. *Лабораторно-практические и практические работы.* Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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.

Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

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

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

Раздел «Электротехника»

Бытовые электроприборы

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой)

сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

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.

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 «Художественные ремёсла»

Вышивание

Теоретические сведения. Вышивка как вид народного изобразительного искусства славянского населения Кубани. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с одеждой кубанского казачества. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в кубанской вышивке.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка

вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

5 класс

№ п/п	Тема урока	Виды деятельности учащихся
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Содержание и задачи курса.	Содержание курса «Технология. 5 класс». Правила безопасного поведения
2	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Содержание и задачи курса.	Содержание курса «Технология. 5 класс». Правила безопасного поведения
Кулинария (14 часов)		
3	Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни.	Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.
4	Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни.	Осваивают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием
5	Физиология питания. Овощи в питании	Находят и предъявляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.
6	Физиология питания. Овощи в питании	Находят и предъявляют информацию об овощах, применяемых в кулинарии, влиянии на сохранение здоровья человека.
7	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	Находят и предъявляют информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки
8	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	Приготавливают и оформляют бутерброды. Приготавливать горячие напитки
9	Блюда из яиц. Практикум «Приготовление блюд из яиц» .	Определяют свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц.
10	Блюда из яиц. Практикум «Приготовление блюд из яиц» .	Изготавливают блюда из яиц
11	Приготовление блюд из овощей.	Выполняют кулинарную механическую обработку овощей и фруктов
12	Приготовление блюд из овощей.	Делают эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.
13	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	Выполняют сервировку стола, овладевая навыками эстетического оформления стола.
14	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	Выполняют эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами
15	Заготовка продуктов и способы их сохранения.	Изучают роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.
16	Заготовка продуктов и способы их сохранения.	Закладывают яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 часов)

17	Узелковый батик. Виды росписи по ткани.	Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.
18	Узелковый батик. Виды росписи по ткани.	Подготавливают красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»
19	Материалы и красители. Технология крашения.	Классифицируют текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях.
20	Материалы и красители. Технология крашения.	Изучают свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
21	Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов.	Выполняют образцы полотняного переплетения.
22	Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов.	Выполняют образцы полотняного переплетения.
23	Оформление салфеток в технике «узелковый батик».	Оформляют работы
24	Оформление салфеток в технике «узелковый батик».	Оформляют работы
25	Ассортимент вторичного сырья из пластмассы. Зарисовка изделия.	Знакомятся с ассортиментом вторичного сырья, дополнительными материалами экологическими и санитарно-гигиеническими требованиями.
26	Ассортимент вторичного сырья из пластмассы. Зарисовка изделия.	Изучают виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления.
27	Технология приготовления выбранного изделия.	Зарисовывают эскиза изделия.
28	Технология приготовления выбранного изделия.	Составляют технологической карты.
29	Сборка и оформление изделия.	Изготавливают изделия из вторичного сырья.
30	Сборка и оформление изделия.	Изготавливают изделия из вторичного сырья.
31	Классификация волокон. Практическая работа «Образец полотняного переплетения»	Изучают классификацию текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов.
32	Классификация волокон. Практическая работа «Образец полотняного переплетения»	Изучают натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.
33	Виды швейных машин. Устройство и принцип действия.	Изучают виды передачи поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов.
34	Виды швейных машин. Устройство и принцип действия.	Изучают виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

35	Подготовка машины к работе. Практическая работа «Выполнение машинных строчек»	Изучают способы намотки нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка
36	Подготовка машины к работе. Практическая работа «Выполнение машинных строчек»	Изучают прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.
37	Практическая работа «Виды машинных швов»	Выполняют различные строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.
38	Практическая работа «Виды машинных швов»	Выполняют практическую работу. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.
39	Упражнения на швейной машине. ВТО.	Изучают способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.
40	Упражнения на швейной машине. ВТО.	Выполняют художественную отделку изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.
41	Классификация одежды. Практическая работа «Снятие мерок».	Снимают мерки и записывают результаты измерений. Выбор модели
42	Классификация одежды. Практическая работа «Снятие мерок».	Изучают основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
43	Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование.	Подготавливают ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука
44	Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование.	Обмеловывают и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань
45	Ручные работы. Практическая работа «Выполнение прямых стежков»	Обрабатывают нагрудник и нижнюю части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.
46	Ручные работы. Практическая работа «Выполнение прямых стежков»	Обрабатывают нагрудник и нижнюю части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.
47	Практическая работа «Обработка карманов соединение с фартуком»	Обработка накладных карманов, пояса и бретелей
48	Практическая работа «Обработка карманов соединение с фартуком»	Обработка накладных карманов, пояса и бретелей
49	Практическая работа «Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука»	Соединяют детали изделия машинными швами.
50	Практическая работа «Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука»	Соединяют детали изделия машинными швами.
51	Практическая работа «Обработка пояса и соединение его с фартуком». ВТО.	Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
52	Практическая работа «Обработка пояса и соединение его с фартуком». ВТО.	Контроль и оценка качества готового изделия.
Технология ведения дома (4 часа)		
53	Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера кухни»	Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.
54	Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера кухни»	Выполняют эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др

55	Уход за одеждой и обувью.	Изучают выведения пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.
56	Уход за одеждой и обувью.	Изучают способы раскладки на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви.

Электротехнические работы (2 часа)

57	Электромонтажные работы.	Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов.
58	Электромонтажные работы.	Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Творческие проектные работы (6 часов)

59	Познавательные сведения к творческому проекту. Организационно-подготовительный этап.	Знакомятся с проектными работами. Изучать этапы выполнения проекта. Определять цель и задачи проектной деятельности
60	Познавательные сведения к творческому проекту. Организационно-подготовительный этап.	Рассматривают модели- аналоги изделия Изучать технологии изготовления изделия. Подбирают материалы и инструменты
61	Выбор техники выполнения изделия.	Планируют последовательности выполнения. Работать над конструкцией изделия. Изготавливать изделие
62	Выбор техники выполнения изделия.	Изготавливают изделие Осуществлять оценку качества готового изделия
63	Реклама и защита проекта	Защищают творческий проект.
64	Реклама и защита проекта	Защищают творческий проект.

Дизайн пришкольного участка (4 часа)

65	Создание микроландшафта. Выполнение эскиза.	Знакомятся с принципами планировки. Созданием микроландшафта. Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней».
66	Создание микроландшафта. Выполнение эскиза.	Пропорциональная и композиционная зависимость растений.
67	Цветочные культуры для клумб.	Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб.
68-70	Цветочные культуры для клумб.	Выполнение эскиза планировки пришкольного участка.

6 класс

№ п/п	Тема урока	Виды деятельности учащихся
1	Вводное занятие. Инструктаж по Т.Б.	Содержание курса «Технология. 6 класс». Правила безопасного поведения
2	Вводное занятие. Инструктаж по Т.Б.	Содержание курса «Технология. 6 класс». Правила безопасного поведения
Кулинария (14 часов)		
3	Физиология питания. Практическая работа «Определение суточной потребности»	Изучают минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма

		человека.
4	Физиология питания. Практическая работа «Определение суточной потребности»	Работают с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.
5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа «Приготовление молочного супа».	Изучают кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.
6	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа «Приготовление молочного супа».	Изучают первичные способы обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.
7	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа «Разделка рыбы».	Изучают пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.
8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа «Разделка рыбы».	Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.
9	Блюда из круп. Бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Макароны с сыром»	Знакомятся с видами круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.
10	Блюда из круп. Бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Макароны с сыром»	Подготавливают к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.
11	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота»	Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.
12	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа «Приготовление блинчиков и компота»	Изучают способы первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки.
13	Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа «Приготовление гречневой каши с тушенкой»	Изучают способы сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.
14	Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа «Приготовление гречневой каши с	Расчитывают количества, состава и стоимости продуктов для похода.

	тушенкой»	
15	Заготовка продуктов. Практическая работа «Квашение капусты».	Изучают процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.
16	Заготовка продуктов. Практическая работа «Квашение капусты».	Выполняют практическую обработку овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 часа)		
17	Свободная роспись по ткани.	Изучают художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка.
18	Свободная роспись по ткани.	Изучают приемы выполнения свободной росписи.
19	Художественные особенности свободной росписи по ткани.	Выполняют статичную, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
20	Художественные особенности свободной росписи по ткани.	Подбирают ткани и красители.
21	Художественные особенности свободной росписи по ткани.	Знакомятся с инструментами и приспособлениями для свободной росписи.
22	Художественные особенности свободной росписи по ткани.	Изучают способы свободной росписи с применением солевого раствора.
23	Технология росписи ткани.	Закрепляют рисунок на ткани.
24	Технология росписи ткани.	Закрепляют рисунок на ткани.
25	Оформление и защита готового изделия	Создают композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани
26	Оформление и защита готового изделия	Защищают творческого проекта
27	Использования вторичного сырья в быту. Разработка эскиза изделия.	Знакомятся с ассортиментом вторичного сырья, дополнительными материалами экологические и санитарно-гигиенические требования.
28	Использования вторичного сырья в быту. Разработка эскиза изделия.	Подбирают инструментов, приспособлений, материалов Зарисовка эскиза изделия.
29	Технология изготовления выбранного изделия .	Подготовку материала к работе.
30	Технология изготовления выбранного изделия .	Составляют технологической карты.
31	Практическая работа «Изготовления изделия»	Изготавливают изделия из вторичного сырья.
32	Практическая работа «Изготовления изделия»	Изготавливают изделия из вторичного сырья.
33	Художественное оформление. Защита творческого проекта	Изготавливают пластмассовых цветов.
34	Художественное оформление. Защита творческого проекта	Защищают творческого проекта
35	Натуральные волокна. Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения».	Изучают классификацию натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения.
36	Натуральные волокна. Практическая работа «Выполнение саржевого	Применяют шерстяные, шелковые ткани в быту. Саржевое и атласное переплетение в тканях.

	переплетения».	
37	Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки.	Подбирают толщину иглы и нитей в зависимости от вида ткани.
38	Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки.	Изучают неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.
39	Уход за швейной машиной. Обработка строчки. Виды передач.	Регулируют качества машинной строчки для различных видов тканей.
40	Уход за швейной машиной. Обработка строчки. Виды передач.	Изучают способы замены иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.
Творческие проектные работы (10 часов)		
41	Этапы выполнения творческого проекта Практическая работа «Разработка банка идей»	Знакомятся с проектными работами. Изучать этапы выполнения проекта.
42	Этапы выполнения творческого проекта Практическая работа «Разработка банка идей»	Определяют цель и задачи проектной деятельности Рассматривать модели аналоги изделия
43	Техники выполнения изделий	Изучают технологии изготовления изделия. Подбирать материалы и инструменты
44	Техники выполнения изделий	Планировать последовательности выполнения.
45	Изготовление изделия. Перечень критериев оценки.	Работают над конструкцией изделия. Изготавливать изделие
46	Изготовление изделия. Перечень критериев оценки.	Изготавливают изделие
47	Экономическое и экологическое обоснование проекта.	Осуществляют самоконтроль. Осуществлять оценку качества готового изделия
48	Экономическое и экологическое обоснование проекта.	Подсчитывать затраты на изготовление.
49	Защита проекта.	Защищают творческий проект.
50	Защита проекта.	Защищают творческий проект.
Технология ведения дома (4 часа)		
51	Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера».	Изучают историю архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Выполнение эскиза домашнего интерьера.
52	Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера».	Выполняют эскиз интерьера жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений. Выполнение эскиза домашнего интерьера.
53	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа «Наложение заплата ручным способом».	Изучают способы ухода за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).
54	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа «Наложение заплата ручным способом».	Знакомятся с способами хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).
Электротехнические работы (4 часа)		
55	Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними.	Осваивают общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии.

		Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.
56	Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними.	Знакомятся с индивидуальными средствами защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.
57	Практическая работа «Подключение проводов к вилке».	Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.
58	Практическая работа «Подключение проводов к вилке».	Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.
Дизайн пришкольного участка (10 часов)		
59	Почва на пришкольном участке и в регионе.	Дают понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства.
60	Почва на пришкольном участке и в регионе..	Описывают понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства.
61	Типы почв. Понятие о плодородии почв.	Изучают типы почв, понятие о плодородии.
62	Типы почв. Понятие о плодородии почв.	Изучить способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.
63	Технология выращивания цветочно-декоративных культур.	Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке.
64	Технология выращивания цветочно-декоративных культур.	Изучают биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Знакомство с технологией выращивания многолетних цветочных растений.
65	Растительные препараты для борьбы с вредителями. Т.Б.	Распознают и изучают вредителей растений и способы борьбы с ними. Модификация препаратов.
66	Растительные препараты для борьбы с вредителями. Т.Б.	Соблюдают правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений.
67	Технология выращивания выбранных культур.	Изучают сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий.
68-70	Технология выращивания выбранных культур.	Рыхление Уход за растениями.

7 класс

№ п/п	Тема урока	Виды деятельности учащихся
1	Содержание и задачи курса. Инструктаж по Т.Б.	Содержание курса «Технология. 7 класс». Правила безопасного поведения
2	Содержание и задачи курса. Инструктаж по Т.Б.	Содержание курса «Технология. 7 класс». Правила безопасного поведения
Кулинария (16 часов)		
3	Физиология питания . Практическая работа «Определение доброкачественности продукта»	Выявляют полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

4	Физиология питания . Практическая работа «Определение доброкачественности продукта»	Определяют доброкачественность продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.
5	Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художественное оформление изделия».	Знакомятся с видами теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.
6	Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художественное оформление изделия».	Изучают виды начинок и украшений для изделий из теста. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста
7	Изделия из пресного теста. Практическая работа «Приготовление вареников».	Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления
8	Изделия из пресного теста. Практическая работа «Приготовление вареников».	Инструменты для раскатки теста. Правила варки
9	Изделия из бисквитного теста. Практическая работа «Приготовление пирога».	Выпекают и оформляют изделия из теста
10	Изделия из бисквитного теста. Практическая работа «Приготовление пирога».	Выпекают и оформляют изделия из теста
11	Изделия из песочного теста. Практическая работа «Приготовление домашнего печенья».	Выпекают и оформляют изделия из теста
12	Изделия из песочного теста. Практическая работа «Приготовление домашнего печенья».	Выпекают и оформляют изделия из теста
13	Непеченые кондитерские изделия. Практическая работа «Приготовление пирожных».	Выпекают и оформляют изделия из теста
14	Непеченые кондитерские изделия. Практическая работа «Приготовление пирожных».	Выпекают и оформляют изделия из теста
15	Сладкие блюда. Практическая работа «Приготовление яблочного мусса».	Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Приготовление желе и муссов.
16	Сладкие блюда. Практическая работа «Приготовление яблочного мусса».	Изучают способы украшения десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Подача десерта к столу.
17	Заготовка продуктов Практическая работа «Варенье из яблок».	Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара.
18	Заготовка продуктов Практическая работа «Варенье из яблок».	Готовят варенье из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Приготовление варенья из яблок
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 часа)		
19	История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика.	Знакомятся с краткими сведениями из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.
20	История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика.	Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение

		декоративно-прикладных изделий.
21	Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу».	Составляют технологической карты выполнения изделия.
22	Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу».	Изучают способы перевода рисунка на фольгу. Переводят рисунок на фольгу
23	Практическая работа «Изготовление изделия».	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов
24	Практическая работа «Изготовление изделия».	Изготовление изделия
25	Оформление готового изделия.	Виды и способы оформления готового изделия.
26	Оформление готового изделия.	Уход за изделием. Правила безопасного труда.
27	История развития техники плетения из тесьмы.	Знакомятся с историей развития техники плетения из тесьмы.
28	История развития техники плетения из тесьмы.	Знакомятся с историей развития техники плетения из тесьмы. Знакомятся с используемыми инструментами.
29	Технология выполнения изделия.	Подбирают инструменты, приспособления, материалы для плетения.
30	Технология выполнения изделия.	Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению.
31	Изготовление изделия.	Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения.
32	Изготовление изделия.	Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения.
33	Художественное оформление изделия	Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения.
34	Художественное оформление изделия	Современные материалы отделки и перспективы их применения.
35	Химические волокна. Практическая работа «Определение видов ткани».	Изучают свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.
36	Химические волокна. Практическая работа «Определение видов ткани».	Технология производства и свойства искусственных волокон. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.
37	Швейная машина и приспособления к ней.	Знакомятся с видами соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины.
38	Швейная машина и приспособления к ней.	Изучают принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.
39	Схемы механических устройств. Прочтение схем.	Разбирают и собирают челнок универсальной швейной машины. Обрабатывают срезы зигзагообразной строчкой.
40	Схемы механических устройств. Прочтение схем.	Применяют зигзагообразную строчку для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.
	Технология ведения дома (4 часа)	

41	Экология жилища. Фильтрация воды.	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума.
42	Экология жилища. Фильтрация воды.	Знакомятся с современными системами фильтрации воды. Определение уровня загрязненности воды
43	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка растений».	Определяют роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности.
44	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка растений».	Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий. Подбор и посадка растений
Электротехнические работы (6 часов)		
45	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов»	Определяют назначение электронагревательных приборов; правила безопасной работы с ними и правила ухода за ними; виды энергии, понятие – технический прогресс единицы измерения силы тока, напряжения, сопротивления. Уметь читать простые электрические схемы, собирать э/цепь.
46	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов»	Определяют назначение электронагревательных приборов; правила безопасной работы с ними и правила ухода за ними; принцип работы э/нагревательных приборов, приборы для приготовления и подогрева пищи, обогреватели, э/утюги.
47	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства.	Разрабатывают структуру простых автоматических устройств. Составить формулу автоматического устройства и собрать его на макетной плате.
48	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства.	Развивают умения навыков учащихся по конструированию макетных и монтажных плат; настройку и проверку работоспособности автоматических устройств.
49	Электроприборы, человек и окружающая среда.	Определяют полное представление о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека
50	Электроприборы, человек и окружающая среда	Определяют полное представление о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека
Творческие проектные работы (10 часов)		
51	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	Знакомятся с проектными работами. Изучать этапы выполнения проекта.
52	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	Определяют цель и задачи проектной деятельности. Рассматривают модели- аналоги изделия
53	Технология выполнения изделия.	Изучают технологии изготовления изделия. Подбирают материалы и инструменты
54	Технология выполнения изделия.	Планируют последовательности выполнения.
55	Практическая работа «Изготовление	Работают над конструкцией изделия. Изготавливать

	изделия».	изделие
56	Практическая работа «Изготовление изделия».	Изготавливают изделие
57	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта.	Осуществляют самоконтроль Осуществляют оценку качества готового изделия
58	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта.	Подсчитывают затраты на изготовление
59	Защита творческого проекта.	Защищают творческого проекта.
60	Защита творческого проекта.	Защищают творческого проекта.
Дизайн пришкольного участка (8 часов)		
61	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. Т.Б.	Узнать из литературных источников о видах цветников и формах цветочных насаждений, о правилах их создания, подбора растений и ухода за ними
62	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. Т.Б.	Изучают способы ухода за растениями. Технология выращивания многолетних цветочных растений.
63	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки.	Определяют лучшие методы обработки почвы: вскопка, рыхление, окучивание, прикатывание, мульчирование, устройство грядок ленточный посев, рассадный метод,
64	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки.	Анализируют методы ухода за культурами; познакомится с формами сборки урожая
65	Защита растений от неблагоприятных факторов.	Знакомятся с методами подкормка и защита растений от болезней и вредителей. Посадка многолетних цветов.
66	Защита растений от неблагоприятных факторов	Выявляют наиболее подходящие комплексы мероприятий, направленный на предупреждение потерь урожая от вредителей, болезней и сорняков и способствующий росту валовых сборов продукции сельского хозяйства.
67	Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов.	Составляют и анализ отчета - презентации
68-70	Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов.	Предоставляют отчета- презентации

8 класс

№ п/п	Тема урока	Виды деятельности учащихся
1	Содержание и задачи курса «Технология». Инструктаж по Т.Б.	Содержание курса «Технология. 8 класс». Правила безопасного поведения
Кулинария (5 часов)		
2	Виды домашней птицы. Практическая работа «Первичная обработка птицы»	Знакомятся с видами домашней птицы и их кулинарным употреблением, способами определения качества птицы, первичной обработкой птицы, видами тепловой обработки, применяемых при приготовлении блюд из домашней птицы, временем приготовления и способами определения готовности кулинарных блюд, разрезанием птицы на части и оформлением готовых блюд при подаче к столу, изготовлением папильоток; Выполнить практическую работу
3	Способы определения готовности блюд. Практическая работа «Оформление готовых блюд из	Определяют требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами

	птицы».	Выполнить практическую работу
4	Расчет стоимости продуктов, меню. Практическая работа «Сервировка стола к обеду».	Составляют меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения. Выполнить практическую работу
5	Способы консервирования фруктов и ягод. Практическая работа «Первичная обработка».	Изучают способы консервирования я фруктов и ягод. Обучить консервированию фруктов способом стерилизации. Выполнить практическую работу
6	Стерилизация в домашних условиях. Практическая работа «Бланширование фруктов и укупорка».	Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом. Выполняют практическую работу
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (5 часов)		
7	Декорирование в стиле «декупаж»	Знакомятся с основными приёмами изготовления декупажа, рассматривать модели- аналоги изделия
8	Технология декорирования изделия	Изучают технологии изготовления изделия. Подбирают материалы и инструменты Планируют последовательности выполнения.
9	Поэтапное изготовление изделия	Работать над конструкцией изделия. Изготавливать изделие
10	Окончательная обработка изделия.	Изготавливают изделие. Осуществляют оценку качества готового изделия
11	Синтетические волокна. Практическая работа «Определение ткани сложных структур».	Выполняют практическую работу
Творческие проектные работы (5 часов)		
12	Творческие проектные работы. Практическая работа «разработка дизайнерской задачи».	Знакомятся с проектными работами. Изучать этапы выполнения проекта. Определять цель и задачи проектной деятельности
13	Технология выполнения изделия.	Рассматривать модели- аналоги изделия Изучать технологии изготовления изделия. Подбирать материалы и инструменты Планировать последовательности выполнения.
14	Практическая работа «Изготовление изделия».	Работают над конструкцией изделия. Изготавливают изделие
15	Экологическое и экономическое обоснование проекта	Осуществляют самоконтроль Осуществляют оценку качества готового изделия Подсчитывать затраты на изготовление
16	Защита проекта.	Защищают творческий проект.
Технология ведения дома (8 часов)		
17	Ремонт помещений. Практическая работа «Подбор строительно-отделочных материалов».	Планируют ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат
18	Практическая работа «Эскиз декоративного украшения интерьера».	Подбирают строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера.

		Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений. Выполнить практическую работу
19	Санитарно-технические работы.	Знакомятся с профессиями, связанными с выполнением санитарно-технических работ, ремонтом сантехники; формирования первоначальных умений правильной эксплуатации сантехники
20	Подбор элементов сантехники для дома.	Развивают знания о выборе сантехники в зависимости от их назначения
21	Расходы семьи и их планирование.	Проанализировать потребности членов семьи. Спланировать недельный, месячный и годовой расход семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.
22	Бюджет семьи. Проверочная работа.	Проанализировать и выявить способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника
23	Анализ потребительских качеств товаров и услуг.	Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.
24	Права потребителя и их защита.	Анализируют качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.
Электротехнические работы (2 часа)		
25	Общие сведения об электротехнических устройствах.	Изучают основные элементы систем энергоснабжения. Правила их эксплуатации. Современные тенденции развития бытовой техники. Современные ручные электроинструменты
26	Электрические источники света.	Знать: виды источников света, устройство э/ламп. Условия выбора светильника. Уметь подбирать мощность ламп для светильников
Современное производство и профессиональное образование (4 часа)		
27	Сферы и отрасли современного производства.	Знакомятся с основными отраслями современного производства, сформировать знания о типах профессий, профессиональной деятельности;
28	Понятие о профессии. Оплата труда.	Выявляют факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования;
29	Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями».	Выполняют практическую работу
30	Диагностика склонностей и качеств личностей. Поиск информации.	Сопоставляют свои способности и возможности с требованиями профессии
Дизайн пришкольного участка (4 часа)		
31	Декоративное оформление участка.	Просматривают имеющуюся литературу по дизайну садовых участков для поиска новых дизайнерских

		идей.
32	Стили садово-паркового искусства.	Знакомятся с основами цветоводства и ландшафтного дизайна
33	Особенности ландшафтного стиля.	Изучают современные формы ландшафтного дизайна
34-35	Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка».	Создание эскиза

III. Тематическое планирование курса

Разделы и темы	Количество часов			
	5кл.	6кл.	7кл.	8кл.
ТБО	2	2	2	1
Кулинария	14	14	16	5
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	24	22	5
Технология ведения дома	4	4	4	8
Электротехнические работы	2	4	6	2
Творческие проектные работы	6	10	10	5
Дизайн пришкольного участка	4	10	8	4
Современное производство и профессиональное образование				4
Резервные уроки	2	2		1
Всего	70	70	70	35