

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана на основе

- Федерального Государственного Образовательного Стандарта основного общего образования.
- Технология: программа: 5-8/ А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. – М.: Вента-Граф, 2013. - 144 с.
- Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Учебник. ФГОС, 2014 г.

Синеца Н.В., Симоненко В.Д.

В данной программе соблюдается преемственность с федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования; учитываются возрастные и психологические особенности школьников, обучающихся на ступени основного общего образования, учитываются межпредметные связи.

Программа включает общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета. Программа учебного предмета «Технология» составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта их трудовой деятельности.

В отличие от традиционного подхода к учебному предмету "Трудовое обучение", данный курс по технологии закладывает основы гуманизации и гуманитаризации технологического образования, которое должно обеспечить учащимся широкий культурный кругозор, продуктивное творческое мышление, максимальное развитие способностей, индивидуальности детей, формирование духовно-нравственных качеств личности в процессе знакомства с закономерностями преобразовательной, проектной деятельности человека и овладения элементарными технико-технологическими знаниями умениями и навыками.

В результате изучения технологии обучающиеся

ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и

поделочных материалов;

- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда;
- выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Основными целями изучения предмета являются:

- Формирование представлений о составляющих техносфере, современном производстве и распространенных в них технологиях.
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности
- Формирование представлений о технологической культуре производства
- Овладение необходимыми базовыми приемами ручного и механизированного труда
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства
- Развитие у обучающихся познавательного интереса, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей,
- Формирование самостоятельного опыта проектно-исследовательской деятельности
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, ответственности за результаты своего труда, уважительное отношение к людям различных профессий,
- Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Программа рассчитана на 4 года обучения, 5-8 классы.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

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

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся программой предусмотрено акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. (Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для

творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста).

Общая характеристика учебного курса

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

В программе два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома». Допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных направлений с сохранением объема времени, отводимого на их изучения.

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

- Культура, экономика и эстетика труда.
- Получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Элементы экономики и предпринимательства,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- Творческая проектно-исследовательская деятельность.
- История, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии,
- Распространенные технологии современного производства

Все разделы программы содержат основные теоретические и лабораторно-практические и практические работы.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй и геометрией* при проведении расчетных операций и графических построений, с *химией* при изучении свойств материалов и продуктов, с *физикой* при изучении механических характеристик, с *историей и искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. Возможно поведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Описание места учебного предмета, курса в учебном плане.

Базовый учебный план включает 238 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: 5-7 кл- 68 ч из расчета 2 ч в неделю, 8 кл- 34 ч из расчета 1 ч в неделю.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

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

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности и профессиональные планы;

■ навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность

ознакомиться:

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

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;

- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:
- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного курса.

Личностные результаты:

- Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, проявление познавательной активности в области технологии,
- Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, овладение элементами организации умственного и физического труда,
- Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности
- Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своего труда,
- Осознанный выбор и построение дальнейших индивидуальных траекторий образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий,
- Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками,
- Проявление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности,
- Самооценка готовности к предпринимательской деятельности,

- Формирование основ экологической культуры,
- Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно – трудовой деятельности
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию изделий и продуктов
- виртуальное и натуральное моделирование технических объектов
- формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ, выбор для решения познавательных и коммуникативных задач
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей
- формирование и развитие экологического мышления, умение применить его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивно развитого общества, формирование целостного представления о техносфере,
- освоение основ проектно- исследовательской деятельности
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения
- овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов, овладение методами чтения технической информации,
- Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач.
- Овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач,

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса, подбор материала с учетом характера объекта труда и технологий
- решение творческих задач, моделирование, конструирования, проектирования,
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений,
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации
- документирование результатов труда и проектной деятельности

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду, осознание ответственности за качество результатов труда,

- согласование своих потребностей и и требований с требованиями других участников познавательного процесса,
- формирование представлений о мире профессий,
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, наличие экономической культуры при выполнении работы.

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, дизайнерского проектирования изделий,
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики,
- умение в доступных формах выражать себя в формах художественно-прикладного творчества,
- стремление внести красоту в быт,

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности,
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы в группе, эффективное сотрудничество,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения, аргументирование своей точки зрения,
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач, овладение устной и письменной речью, публичная презентация и защита проекта,

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами,
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание тем учебного курса «технология»

Направление «Технология ведения дома»

7 класс

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, 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических 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 в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические, средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

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 выпекки 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение качества мёда.

Приготовление блюда из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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 шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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 со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СД и из Интернета.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. под

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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 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 бантовой складок.

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

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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 деятельность

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

Примерные темы практических работ. 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», «Праздничный наряд», «Юбка - килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Тематическое планирование

Направление «Технологии ведения дома»

5 класс (68 ч)

№ урока	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности учащихся
1	Вводное занятие. Правила техники безопасности в кабинете	Научить безопасно выполнять приемы труда; проводить визуальный и инструментальный контроль
2	Понятие творческий проект. Этапы выполнения проекта.	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
3.4	Интерьер кухни, столовой Декоративное оформление	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
5	Бытовые электроприборы	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
Раздел «Кулинария» (14 ч)		
6	«Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
7	«Физиология питания»	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
8	Технология приготовления бутербродов	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.
9	Технология получения горячих напитков	Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств

		различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь
10	Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких каш.	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и
11	Технология приготовления блюд из макаронных изделий	
12	Пищевая ценность фруктов и овощей. Способы хранения	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
13	Технология обработки овощей. Блюда из варенных овощей	Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.
14	Технология приготовления салатов из сырых овощей	Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.
15	Требования к качеству и оформлению готовых блюд	Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
16	Значение яиц в питании человека. Блюда из яиц.	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без
17	Приспособление для	

	сбивания ,жарения яиц. Подача готовых блюд	холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
18	Приготовление завтрака.	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. «
19	Сервировка стола к завтраку»	Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре Хозяйка и гости за столом»
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)		
20	Производство текстильных материалов	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей.
21	Лабораторная работа№6 «Определение направления долевой нити в ткани» №7 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
22	Текстильные материалы и их свойства	
23	Лабораторная работа№9 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	
24	Изготовление выкроек Швейные изделия для кухни	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
25	Изготовление выкроек фартука ,прямой юбки	
26	Раскрой швейного изделия.	
27	Швейные ручные работы	
28	Швейная машина	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.
29	Подготовка швейной машины к работе	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.
30	Приемы работы на швейной машине	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
31	Основные операции при машинной обработке изделия	
«Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)		
32	Машинные швы	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и
33	Технология изготовления швейных изделий Технология пошива салфетки	

34	Технология пошива фартука	представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной
35	Технология пошива накладных карманов	
36	Технология пошива юбки	
37	Обработка боковых срезов юбки	
38	Практическая работа « Обработка проектного изделия»	
39	Технология пошива проектного изделия. Профессия закройщик, портной.	
40	Пошив проектного изделия. Работа над проектом	
41	Представление творческого проекта. Защита творческого проекта	
42	Декоративно-прикладное искусство. Понятие о композиции	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
43	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора
44	Лоскутное шитье: материалы, инструменты и приспособления.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.
45	Лоскутное шитье по шаблонам	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.
46	Лоскутное шитье узор «Спираль»	Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
47	Аппликация и стежка..	
48	Изготовления изделия в технике лоскутного шитья	
49	«Изготовление образцов лоскутных узоров»	
50	Понятие о творческой проектной деятельности Цель и задачи проектной деятельности	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома»..».
51	Творческий	

	проект«Планирование кухни-столовой» . Работа над проектом.	
52	Защита творческого проекта «Планирование кухни-столовой»	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта
53	Презентация и защита итогового творческого проекта«Планирование кухни-столовой»	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
54	Творческий проект . Работа над проектом. «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»,	Выполнять проект по разделу «Кулинария»
55	Защита творческого проекта . Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта
56	Презентация и «, защита итогового творческого проекта«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»,	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
57	Творческий проект . Работа над проектом. «Столовое белье»,	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
58	Защита творческого проекта . «Столовое белье»,	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта
59	Презентация и защита итогового творческого проекта«Столовое белье»,	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
60	Творческий проект . «Фартук для работы на кухне»,Работа над проектом.	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
61	Защита творческого проекта . «Фартук для работы на кухне»,	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта
62	Презентация и защита итогового творческого проекта«Фартук для работы на кухне»,	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
63	Творческий проект. «Наряд для завтрака Работа над проектом.	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
64	Защита творческого проекта . «Наряд для завтрака	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта
65	Презентация и защита итогового творческого проекта«Наряд для завтрака	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
66	Творческий проект «Лоскутное изделие для	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла

	кухни». Работа над проектом.	
67	Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни».	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта
68	Презентация и защита итогового творческого проекта	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

Тематическое планирование

Направление «Технологии ведения дома»

6 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)	
Тема «Интерьер жилого дома» (2 ч)	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. 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.
Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч)	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
Раздел «Кулинария» (14 ч)	
Тема «Блюда из рыбы и морских продуктов» (4 ч)	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять

Тема раздела программы, количество учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
Тема «Блюда из мяса» (4ч)	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
Тема «Блюда из птицы» (2 ч)	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>
Тема «Заправочные супы» (2 ч)	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах</p>
Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 20 ч	
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон животного и химического	<p>Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных</p>

Тема раздела программы, количество учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
происхождения» (4 ч)	швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Тема «Конструирование и моделирование швейных изделий» (4 ч)	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Моделирование» (2 ч)	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
Тема «Швейная машина» (2 ч)	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели

Тема раздела программы, количество учебных часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)	
Тема «Вязание крючком» (4 ч)	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
Тема «Вязание спицами» (4 ч)	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)	
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (23 ч)	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

Тематическое планирование

Направление «Технологии ведения дома»

7 класс (68 ч)

№ урока	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности учащихся
Технология домашнего хозяйства (4ч). Запуск первого проекта «Умный дом» (2 ч)		
1-2	Освещение жилого помещения. ТБ. Предметы искусства и коллекции в интерьере	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах

		их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
3-4	Гигиена жилища.	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
Электротехника (2ч)		
5-6	Бытовые электроприборы. ТБ.	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
7-8	Творческий проект «Умный дом».	
Кулинария (10ч). Запуск второго проекта «Праздничный сладкий стол» (4 ч)		
9-10	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. ТБ. Лабораторная работа № 1 Определение качества молока и молочных продуктов	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе проживания
11-12	Изделия из жидкого теста.	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять качество готового блюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов
13-14	Виды теста и выпечки	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и

		способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста
15-16	Сладости, десерты, напитки.	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления
17-18	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК
19-20	Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол»	
21-22	Выполнение проекта «Праздничный сладкий стол»	
Создание изделий из текстильных материалов (16ч). Запуск третьего проекта «Праздничный наряд» (10ч)		
23-24	Свойства текстильных материалов.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований
25-26	Конструирование швейных изделий.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды
27-28	Моделирование швейных изделий.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках
29-30	Швейная машина. Уход за швейной машиной. ТБ.	Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения
31-34	Технология изготовления швейных изделий. ТБ.	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.

		<p>Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом. Обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии. Обработать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
35-36	Технология обработки застёжки на молнию	
37-38	Технология обработки складок	
39-40	Творческий проект «Праздничный наряд».	
41-42	Раскрой проектного изделия	
43-44	Подготовка и проведение примерки проектного изделия	
45-46	Технология обработки проектного изделия после примерки	
47-48	Окончательная отделка проектного изделия	
49-50	Подготовка проекта «Праздничный наряд» к защите	
Художественные ремёсла (16 ч). Запуск творческого проекта «Подарок своими руками» (2ч)		
51-52	Художественные ремёсла	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах</p>
53-54	Холодный батик	
55-56	1.Вышивание. Материалы и оборудование. ТБ. 2.Виды ручных стежков.	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией вышивальщица.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом</p>
57-58	Вышивание счётными швами.	
59-60	Виды гладьевых швов.	
61-62	Швы французский узелок и рококо.	
63-64	Вышивка лентами. Материалы, оборудование	
65-66	Вышивка лентами.	
67-	Защита проекта Подарок	

68	своими руками.	
----	----------------	--

Материально-технические условия реализации образовательной программы «Технология»

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

Недопустимы работы школьников с производственным оборудованием, которое не включено в перечень учебных средств, разрешенных к использованию в общеобразовательных учреждениях учащимися в подростковом возрасте. Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов и технологического оборудования. Также не разрешается применять на практических занятиях самодельные электрифицированные приборы, аппараты или лабораторное оборудование, которое рассчитано на напряжение более 42В.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер.

Общая характеристика кабинета технологии.

Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов – мастерских по соответствующим направлениям .

Кабинеты оснащены соответствующей наглядной информацией (инструкции по ТБ)

Рабочие места для девочек укомплектованы следующим оборудованием:

Швейные машины – ___ шт., утюг – 1 шт., утюжильная доска – 2шт.

Инструменты: ножницы, линейки, напёрстки, иглы швейные и машинные, сантиметровые ленты, портновские булавки, вязальные спицы и крючки; тарелки, ножи, разделочные доски, кастрюли, чашки.

Учебно-методическое обеспечение по предмету.

Учебники «Технология» для 5–8 классов представляют собой завершённую предметную линию, разработанную для освоения основной образовательной программы с учетом требований, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования.

В завершённую предметную линию входят учебники:

«Технология. Индустриальные технологии», 5 класс. Авторы: А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко;

- «Технология. Индустриальные технологии», 6 класс. Авторы: А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко;
- «Технология. Индустриальные технологии», 7 класс. Авторы: А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко;
- «Технология. Технологии ведения дома», 5 класс. Авторы: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко;
- «Технология. Технологии ведения дома», 6 класс. Авторы: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко;
- «Технология. Технологии ведения дома», 7 класс. Авторы: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко;

Список используемой учебно-методической литературы:

1. Рабочие программы «Технология 5-8 классы» - М. Дрофа, 2012 г.
2. Примерная образовательная программа «Алгоритм успеха» М., «Вентана-Граф» 2012
3. Учебник Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Учебник для уч-ся 5 класса общеобразовательных учреждений — М.: Вентана - Граф, 2013
4. Учебник «Технология. Индустриальные технологии», 5 класс. Авторы: А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко; М.: Вентана - Граф, 2013
5. Методические рекомендации «Кулинария», Белова Г.И., 2004г., из-во МИОО
6. Рабочая тетрадь. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: для учащихся общеобразовательных учреждений \ Сеница Н.В., Буглаева Н.А. – М.: Вентана - Граф, 2012г