

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №287 Адмиралтейского района Санкт-
Петербурга**

Согласовано
Зам.директора по УВР (ВР)
 /Шемякина М.В./

Принято
педагогическим советом
Протокол от 28.08.20 № 1

Утверждено
Директор ГБОУ средней школы №287
 Котисова С.В.

Приказ от 01.09.2020 № 52

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
5 класс
на 2020-2021 учебный год**

Составили учителя
Сторублева В.Н.
Неверов В.Н.

г. Санкт-Петербург

Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно - методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.

Основой послужили Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 5-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2010 г. и авторской рабочей программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов под ред. В.Д. Симоненко - 2011 г. Содержание обучения предлагается разделить на две части: 1-я часть – теоретические сведения, 2-я часть – прикладная (практическая). В теоретических сведениях по каждому классу раскрываются средства, методы, элементы инфраструктуры получения, преобразования, применения и утилизации по использованию соответствующих объектов технологических воздействий. Эта часть носит иллюстративный, закрепляющий характер. В практической части будут представлены варианты познавательных - трудовых упражнений, опыты и эксперименты в познавательных исследованиях, лабораторные и практические работы, творческие проекты. Практические работы по технологиям рассчитаны только на кабинетные лабораторные и учебно - практические занятия в школе, обеспечивая минимально необходимый уровень практической деятельности по изучаемым технологиям. Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5-7 неделимых классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общими трудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая цель и задачи образовательной программы школы:

* создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

* формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

* формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

Изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общими трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами

труда;

- развитие познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общими трудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это приобретение жизненно важных умений.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения.

Задачи учебного курса

Образовательные:

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны:

знать/понимать:

- основные технологические понятия;
- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
 - выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
 - соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
 - осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
 - находить и устранять допущенные дефекты;
 - проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
 - планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
 - распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
 - для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
 - для обеспечения безопасности труда;
 - для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

Самая важная проблема на сегодня в школах это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-7 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический, обслуживающий и сельскохозяйственный труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые неделимые классы (менее 25 учащихся). При этом на уроках технологии учителю приходится одновременно заниматься с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других. Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-7 классов для средней общеобразовательной школы. За основу взят вариант II изучения предмета «Технология», т.к. большинство обучающихся – девочки. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Направление «Технология. Технический труд» интегрировано и для мальчиков и для девочек и изучается не в полном объеме. Программа разработана с учетом условий данной школы: отсутствие материально-технической базы для проведения уроков технологии, наполняемости классов. Отсутствуют условия для проведения уроков по разделу кулинария, технология изготовления швейных изделий. Поэтому сокращен раздел, кулинарные работы (дается только теоретические сведения), раздел технология изготовления швейных изделий изменен на декоративно - прикладное искусство. Объекты труда: изделия из природного материала, соленого теста, изделия связанные крючком и спицами, вышивка крестом, лентами.

Учитывая тот факт, что количество сильных и слабых учащихся в параллельных классах примерно одинаково, программа предназначена для работы во всех классных параллелях. Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Электротехника» и «Элементы моделирования». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

Раздел 1. Кулинария. Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения.

В связи с неполной укомплектованностью кабинета технологии в нашей школе практические работы раздела «Технология приготовления пищи» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях.

Раздел 2. Материаловедение.

Раздел 3. Машиноведение.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Раздел 5. Декоративно - прикладное искусство.

Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность.

Раздел 7. Электротехнические работы.

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и мини-проекты.

Виды деятельности: индивидуальная, коллективная, самостоятельная, поисковая, практическая работа, проектная. В результате освоения обучающимися различных видов деятельности предполагается сформировать и значительно развить социально-трудовые, социально-бытовые, самообслуживания, коммуникативные способности. Знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Важной проблемой проведения занятий по технологии в неделимых классах является разработка методики проведения занятий одновременно с мальчиками и девочками.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. В реализации программы важное место отводится методу проектов, который способствует повышению познавательной и трудовой активности школьников, росту их самостоятельности. Такой метод работы предусматривает коллективную форму выполнения проекта.

Распределение часов рабочей программы по годам обучения

5-7 классы

Разделы и темы	Количество часов		
	5 кл.	6 кл.	7 кл.
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	1	1	1
Кулинария	9	9	9
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	16	10	10
Элементы материаловедения	10	6	6

Элементы машиноведения	4	4	4
Декоративно - прикладное искусство.	20	16	16
Электротехнические работы		4	6
Творческие проектные работы	8	18	16
Итого:	68	68	68

ТРЕБОВАНИЕ К УРОВНЮ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ»

Выпускники должны знать (письменно или устно охарактеризовать, объяснять на примерах):

- роль техники и технологии в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- принципы работы, назначение и устройство использованных технологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов;
- свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические и технологические);
- традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;
- значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);
- способы передачи, использования и экономии электрической энергии;
- возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания;
- роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;
- основные понятия, термины графики, правила выполнения чертежей;

Выпускники должны уметь:

- рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
- выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требования дизайна;
- читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
- составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему требований и существующих условий;
- выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
- собирать изделия по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;
- изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;
- определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;
- находить и использовать информацию для преобразовательной деятельности, в том числе с помощью ПЭВМ;
- выполнять не менее одного вида художественной обработки материала с учетом региональных условий и традиций;
- управлять простыми электротехническими установками, диагностировать их исправность;

осуществлять анализ экономической деятельности.

Основное содержание программы

5-й КЛАСС

Вводное занятие (1 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета.

Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 5-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Кулинарные работы. 9 часов.

Основные теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи.

Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Варианты объектов труда. Презентации.

Материаловедение. 10 часов.

Основные теоретические сведения.

Общие сведения о волокнах и их классификации. Изготовление пряжи, ткани. Свойства нитей основы и утка. Определение нитей основы и утка.

Отделка тканей. Переплетение нитей в тканях. Признаки лицевой и изнаночной сторон.

Определение лицевой и изнаночной сторон.

Сведения о растительных волокнах. Свойства хлопкового и льняного волокон. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей, их ассортимент.

Отличительные признаки хлопчатобумажных и льняных тканей. Распознавание хлопчатобумажных и льняных тканей. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Древесные материалы. Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов.

Практические работы. Лабораторно–практические работы.

Варианты объектов труда. Презентации, коллекции тканей.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 16 часов.

Основные теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров. Расположение конструктивных линий. Подготовка выкройки. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Элементы моделирования. Способы увеличения и уменьшения готовой выкройки.

Правила расчета количества ткани для изготовления изделия. Наименование деталей кроя.

Условные обозначения (направление долевой нити, припуски на швы, «сгиб»). Правила раскроя и рациональной раскладки деталей выкройки. Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления. Терминология и технология выполнения прямых стежков. Значимость контрольных линий и способы их переноса. Соблюдение технических условий (размер стежка) Технология выполнения выбранного изделия (домовёнок). Заготовка деталей изделия: разметка, раскрой, нанесение контрольных точек. Сборка деталей. ТБ.

Практические работы.

Варианты объектов труда.

Декоративно - прикладное искусство. 20 часов.

Основные теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.

Использование компьютера в вышивке крестом. Цветовое восприятие: дать понятие о холодных и тёплых тонах, научить подбирать цвет к фону. Ознакомление со схемами картин. Выбор картины. Последовательность работы. Способы оформления готового изделия.

Практические работы.

Варианты объектов труда.

Исследовательская и созидательная деятельность. 8 часов.

Основные 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), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Практические работы.

Варианты объектов труда.

Машиноведение. 4 часа.

Основные теоретические сведения. Электробытовые приборы и приспособления их виды, технические характеристики, способы работы, правила безопасности и уход. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

6-й КЛАСС

Вводное занятие (1 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета.

Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Кулинарные работы. 9 часов.

Основные теоретические сведения.

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд.

Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Приемы приготовления блюд из бобовых, сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь для приготовления каш, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Практические работы

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Презентации.

Материаловедение. 6 часов.

Основные теоретические сведения. Сведения о волокнах животного происхождения.

Свойства шелковых и шерстяных волокон. Свойства шелковых и шерстяных тканей, их ассортимент.

Отличительные признаки шелковых и шерстяных тканей. Распознавание шелковых и шерстяных тканей. Уход за одеждой из шелковых и шерстяных тканей.

Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы.

Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.

Практические работы. Лабораторно–практические работы.
 Варианты объектов труда. Презентации, коллекции тканей.
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 10 часов.
 Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута.
 Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.
 Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски
 Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой.
 Использование прокладочных материалов.
 Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.
 Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскроя элементов орнамента.
 Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).
 Практические работы.
 Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)
 Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
 Варианты объектов труда. Ткань.
Декоративно - прикладное искусство. 16 часов.
 Основные теоретические сведения.
 Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.
 Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия.
 Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
 Отпаривание и сборка готового изделия.
 Практические работы.
 Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.
 Изготовление вязаного изделия.
 Варианты объектов труда. Пластмасса. Полиэтилен. Пряжа, крючок.
Исследовательская и созидательная деятельность. 18 часов.
 Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов.
 Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы.
 Требования к готовому изделию.
 Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта.
 Самооценка результатов качества труда.
 Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

Машиноведение. 4 часа.

Основные теоретические сведения. Бытовая техника. Виды, технические характеристики, способы работы, правила безопасности и уход.

Электротехнические работы. 4 часа.

Основные теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ.

Приёмы монтажа установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Общие понятия об электрическом токе; виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила безопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы. Соединение проводов различными способами.

Варианты объектов труда. Электромонтажные инструменты, провода, изоляционные материалы.

7-й КЛАСС

Вводное занятие (1ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета.

Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 7-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Кулинарные работы. 9 часов.

Основные теоретические сведения. Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции.

Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.

Значение овощей в питании человека. Первичная обработка овощей, способы и формы нарезки. Тепловая обработка овощей. Правила приготовления салатов. Виды закусок, способы приготовления.

Значение супов в питании человека. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Составление меню обеда. Особенности национальной кухни. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда.

Оформление готового супа и подача к столу. Пищевая ценность рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса для организма человека. Содержание в рыбе и мясе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия хранения, методы определения качества рыбы и мяса.

Санитарные требования к помещению, посуде, инвентарю; к первичной и тепловой обработке рыбы и мяса. Технология разделки и приготовления блюд из рыбы и мяса.

Практические работы. Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Материаловедение. 6 часов.

Основные теоретические сведения.

Сведения о волокнах химического происхождения. Свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства искусственных и синтетических тканей, их ассортимент.

Виды, свойства и назначение сталей и цветных металлов. Основные приёмы термообработки.

Отличительные признаки искусственных и синтетических тканей. Распознавание искусственных и синтетических тканей. Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей.

Практические работы. Лабораторно–практические работы.

Варианты объектов труда. Презентации, коллекции тканей.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 10 часов.

Основные теоретические сведения.

Исторические сведения по созданию, применению, изготовлению игрушек. Выбор материала, модели, перевод лекал.

Правила раскладки выкройки. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, иглами. Технология изготовления выбранного изделия. Оформление готового изделия.

Практические работы.

Варианты объектов труда.

Исследовательская и созидательная деятельность. 16 часов.

Основные теоретические сведения. Под проектом понимается самостоятельная творчески завершённая работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ. Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведённым анализом правильности выбора решений.

Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта. Требования к выполнению творческого проекта.

Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

Практические работы. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера. Дизайн анализ. Работа с журналами, разработка рисунка. Расчет себестоимости проекта.

Варианты объектов труда. Таблицы, схемы, учебник.

Машиноведение. 4 часа.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Основные теоретические сведения.

Понятие о механизмах и машинах. История развития техники. Классификация машин.

Устройство механизмов и машин.

Практические работы.

Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии.

Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации.

Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

Варианты объектов труда.

Электротехнические работы. 6 часов.

Основные теоретические сведения.

Практические работы. Подбор бытовых приборов.

Варианты объектов труда. Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

Декоративно - прикладное искусство. 16 часов.

Основные теоретические сведения.

Народные промыслы и современность. Исторические сведения: лепка, плетение, флористика.

Способы приготовления соленого теста. Виды изделий из соленого теста.

Историческая справка, сырье, заготовка материала и приспособления для плетения. Виды плетения. Правила безопасности.

Историческая справка, сырье, заготовка материала и приспособления для декупажа. Виды декупажа. Правила безопасности.

Практические работы.

Варианты объектов труда.

5 класс

Тематическое планирование.

№	Тема урока	Основные элементы содержания	Практика	Контроль	Планируемые результаты обучения	Примечание
1.	Вводное занятие. Правила внутреннего распорядка.	Анализ программы. Значение предмета труда. Санитарно – гигиенические требования. Правила безопасности. Правила внутреннего распорядка.			Знать правила: внутреннего распорядка, техники безопасности. Уметь соблюдать правила ТБ	
Кулинарные работы. 9 часов.						
1.	Кулинария. Значение пищи в жизни человека.	Кухня и ее оборудование, столовая посуда и уход за ней, правила безопасности и санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи. Общие понятия о пище, режим питания. Правила и способы обработки пищевых продуктов. Кухня, ее оборудование, ассортимент посуды.		Вопросы	Знать безопасные приемы работы, способы оказания первой помощи. Уметь соблюдать правила санитарии и гигиены в быту. Знать общие сведения о роли витаминов в обмене веществ.	

		Уход за посудой. Сервировка стола. Правила безопасности. Правила поведения за столом.				
2.	Виды бутербродов. Приготовление горячих напитков.	Значение хлеба, воды и соли в питании человека. Виды бутербродов, технология их приготовления. Блюда из черствого хлеба. Приготовление блюд из черствого хлеба. Горячие напитки, их значение в питании, история и способы приготовления. Технология приготовления чая. Требование к качеству готового блюда. Сервировка стола к чаю.		Вопросы	Знать виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления. Уметь нарезать продукты и оформить бутерброды (эстетично); соблюдать правила ТБ	
3.	Яйца, как ценный продукт питания. Блюда из яиц.	Значение яиц в питании человека. Определение доброкачественности яиц. Технология		Лабораторно - практическая	Знать способы определения свежести яиц, использование в кулинарии, способы	

		приготовления блюд из яиц. Требование к качеству готовых блюд. История появления какао и кофе, последовательность приготовления.		работа.	хранения. Уметь определять свежесть яиц и готовить блюда из них; правила ТБ	
4.	Блюда из овощей. Сервировка стола к завтраку.	Классификация овощей. Первичная обработка овощей, назначение, виды и технология (способы нарезки), последовательность приготовления блюд. Методы определения качества готовых блюд. Правила поведения за столом. Сервировка стола к завтраку.	Нарезка овощей.	Контроль качества нарезки овощей.	Знать пищевую ценность овощей, технологию приготовления блюд из них; ТБ. Уметь приготавливать блюда из овощей. Знать правила этикета. Уметь складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами.	
5.	Составление меню на завтрак. Блюда национальной кухни.	Особенности национальной кухни. Составление меню на завтрак. Приготовление блюд национальной кухни. Сервировка стола. Эстетическое		Оценка меню.		

		оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Этикет. Культура поведения за столом				
Материаловедение. 10 часов.						
6.	Производство пряжи и тканей. Определение нитей основы и утка.	Общие сведения о волокнах и их классификации. Изготовление пряжи, ткани. Свойства нитей основы и утка. Определение нитей основы и утка.		Лабораторно–практическая работа		
7.	Переплетения нитей в ткани. Процесс отделки тканей. Определение лицевой и изнаночной сторон.	Отделка тканей. Переплетение нитей в тканях. Признаки лицевой и изнаночной сторон. Определение лицевой и изнаночной сторон.		Лабораторно–практическая работа		
8.	Классификация тканей по волокнистому	Сведения о растительных волокнах.		Лабораторно–		

	составу. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	Свойства хлопкового и льняного волокон. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей, их ассортимент.		практиче ская работа		
9.	Распознавание тканей по волокну составу.	Отличительные признаки хлопчатобумажных и льняных тканей. Распознавание хлопчатобумажных и льняных тканей. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.		Лаборато рно– практиче ская работа.		
10.	Классификация древесины	Древесные материалы. Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов.				
Машиноведение. 4 часа.						
11.	Электрооборудование кухни	Электробытовые приборы и приспособления их виды, технические характеристики, способы работы,			Находить и предъявлять информацию об истории бытовых приборов. Овладевать безопасными	

		правила безопасности и уход.			приёмами труда	
12.	Виды машин и их технические характеристики	Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.			Безопасные приемы труда при работе на швейной машине	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 16 часов.						
13.	Конструирование.	Понятие о чертеже и выкройке изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров. Расположение		Контроль над действиями		

		конструктивных линий. Подготовка выкройки. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.				
14.	Конструирование и моделирование	Элементы моделирования. Способы увеличения и уменьшения готовой выкройки. Правила расчета количества ткани для изготовления изделия. Наименование деталей кроя. Условные обозначения (направление долевой нити, припуски на швы, «сгиб»). Правила раскроя и рациональной раскладки деталей выкройки. ТБ. Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование.	Подготовка выкройки.	Контроль над действиями	Знать несложные приемы моделирования, правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь выполнять экономную раскладку выкройки и раскрой ткани с учетом направления долевой нити, ТБ	
15.	Конструирование и моделирование		Раскрой изделия.	Контроль над действиями		
16.	Виды ручных швов.	Правила ТБ. Организация рабочего места. Инструменты и	Выполнение ручных	Контроль над действиями	Знать терминологию и технологию выполнения швейных	

		приспособления.	стежков.	ми	операций. Уметь	
17.	Виды ручных швов.	Терминология и технология выполнения прямых стежков. Значимость контрольных линий и способы их переноса. Соблюдение технических условий (размер стежка)	Изготовление игольниц, подставок и под горячее.	Проверка практической работы	выполнять ручные стежки	
18.	Создание изделий	Технология выполнения выбранного изделия (домовёнок). Заготовка деталей изделия: разметка, раскрой, нанесение контрольных точек. Сборка деталей. ТБ	Выполнение изделия.	Проверка практической работы	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Выкраивать детали. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному	
19.	Создание изделий		Выполнение изделия.	Проверка практической работы		
20.	Создание изделий		Выполнение изделия.	Проверка практической работы		

					плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладеть безопасными приёмами труда.	
Декоративно - прикладное искусство. 20 часов.						
21.	Вышивка крестом.	Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом	Вышиван ие салфетки «крестик ом».		Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица	
22.	Вышивка крестом.		Вышиван ие салфетки «крестик ом».	Проверка практиче ской работы		
23.	Вышивка крестом.		Вышиван ие салфетки «крестик ом».	Проверка практиче ской работы		
24.	Вышивка крестом.		Вышиван ие салфетки	Проверка практиче ской		

			«крестик ом».	работы		
25.	Вышивка лентами.		Вышивка лентами.	Проверка практиче ской работы		
26.	Вышивка лентами.	Развивать цветовое восприятие: дать понятие о холодных и тёплых тонах, научить подбирать цвет к фону.	Вышивка лентами.	Проверка практиче ской работы		
27.	Виды декоративно - прикладного искусства. Цветоведение.					
28.	Изонить. Способы заполнения круга. Способы заполнения угла.		Заполнен ие круга. Заполнен ие угла.	Проверка практиче ской работы		
29.	Составление картины. Заполнение.	Ознакомление со схемами картин. Выбор картины. Последовательность работы.	Выполне ние картины.	Проверка практиче ской работы		
30.	Оформление готового изделия.	Способы оформления готового изделия. Оформление готовых	Оформле ние изделия.	Проверка практиче ской		

		изделий.		работы		
Исследовательская и созидательная деятельность. 8 часов.						
31.	Выполнение проекта.	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), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации,		Контроль над действиями	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и	
32.	Выполнение проекта.			Контроль над действиями		
33.	Защита творческого проекта.					
34.	Заключительное занятие.					

		пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта			пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	

6 класс

Тематическое планирование.

№п/п	Тема урока	Основные элементы содержания	Практика	Контроль	Планируемые результаты обучения	Примечание
1.	Вводное занятие. Правила внутреннего распорядка.	Анализ программы. Значение предмета труда. Санитарно – гигиенические требования. Правила безопасности. Правила внутреннего распорядка			Знать правила: внутреннего распорядка, техники безопасности. Уметь соблюдать правила ТБ	
Кулинарные работы. 9 часов.						
1.	Сервировка стола.	Кухня и ее оборудование, столовая посуда и				

		уход за ней, правила безопасности и санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи. Общие понятия о пище, режим питания. Правила и способы обработки пищевых продуктов. Правила поведения за столом, сервировки стола ужину.				
2.	Крупы и блюда из них.	Зерновые культуры, из которых вырабатывают крупы. Значение круп в питании человека. Определение вида и доброкачественности круп, степени набухания различных видов круп. Блюда из круп. Рассыпчатые, вязкие каши.		Лабораторно–практическая работа	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую	

					каши. Определять консистенцию блюда.	
3.	Макаронные изделия и блюда из них.	Виды макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд		Лабораторно– практическая работа	Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий	
4.	Молоко и молочные продукты, блюда из них.	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Ассортимент молочных продуктов. Блюда из молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения. Значение и ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных		Лабораторно– практическая работа	Знать виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно гигиенические требования к помещению кухни. Уметь определять качество молока .	

		культур. ТБ при выполнении кулинарных работ.				
5.	Составление меню к завтраку или ужину. Особенности национальной кухни. Сервировка стола к завтраку или ужину.	Энергетическая ценность продуктов для завтрака и ужина. Составление меню. Сервировка стола к ужину.		Оценка меню.	Знать энергетическую ценность продуктов для завтрака и ужина. Уметь составлять меню, сервировать стол к ужину.	
Материаловедение. 6 часов.						
6.	Классификация тканей по волокнистому составу. Свойства шелковых и шерстяных тканей.	Сведения о волокнах животного происхождения. Свойства шелковых и шерстяных волокон. Свойства шелковых и шерстяных тканей, их ассортимент.		Лабораторно–практическая работа	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований.	
7.	Распознавание тканей по волокнистому	Отличительные признаки шелковых и		Лабораторно–практическая		

	составу.	шерстяных тканей. Распознавание шелковых и шерстяных тканей. Уход за одеждой из шелковых и шерстяных тканей.		работа		
8.	Металлы и их сплавы.	Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.			Знакомиться с видами и свойствами металлического проката.	
Машиноведение. 4 часа.						
9.	Бытовая техника.	Виды, технические характеристики, способы работы, правила безопасности и уход.	Сравнение технических характеристик.		Находить и предъявлять информацию об истории бытовых приборов. Овладевать безопасными приёмами труда	
10.	Бытовая техника.		Выбор бытовой техники для дома.	Защита выбранного варианта.		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 10 часов.						
11.	Лоскутное шитье.	Краткие сведения из	Изготовление	Контроль над	Знать основу	

	Приёмы и технология лоскутного шитья.	истории создания изделия из лоскута Приёмы и технология лоскутного шитья. Элементы декоративных решений.	схемы лоскутного блока	действиями	лоскутной техники. Уметь подбирать ткань по цвету, текстуре.	
12.	Композиционное и цветовое решение в лоскутном шитье.	Разработка эскиза изделия с учетом композиционных решений. Колоритное решение рисунка. Подбор материалов и инструментов. Представление о композиционном и цветовом решении изделия; научить изготавливать и пользоваться шаблонами для раскроя элементов орнамента	Выполнение эскиза прихватки	Проверка практической работы	Знать основы композиции; гамму красок. Уметь выполнять эскиз с учетом композиционного решения; работать с шаблоном	
13.	Лоскутное шитье. Техника «из отдельных полос»	Технологическая последовательность изготовления изделия. Особенности выполнения лоскутного шитья в технике из полос.	Разработка схемы	Проверка практической работы	Знать технологическую последовательность изготовления изделия. Уметь изготовить изделие в технике «из отдельных полос».	

		Способы и технологии выполнения рисунка.				
14.	Оформление готового изделия	Виды и способы оформления готового изделия.		Проверка практической работы	Знать способы оформления изделия.	
15.	Защита готового изделия	Реклама. Защита готового изделия		Проверка практической работы	Уметь рекламировать и защищать готовое изделие.	
Декоративно - прикладное искусство. 16 часов.						
16.	Использование вторичного сырья в быту.	Разновидности вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно-гигиенические требования, ТБ. Разработка эскиза цветов и пластмассовых изделий	Разработка эскиза изделия	Контроль над действиями	Знать виды пластмасс, подбирать их по назначению. Уметь разрабатывать эскиз	
17.	Технология изготовления выбранного изделия.	Обзор техники и технологии обработки вторичного сырья. Подбор техники, сырья и инструментов для изготовления выбранного изделия	Разработка технологической карты	Проверка практической работы	Знать технологию выбранного изделия с соблюдением правил ТБ. Уметь работать с пластмассой и дополнительными материалами	
18.	Изготовление выбранного	Продолжение работы в соответствии с	Изготовление изделия	Проверка практической	Знать последовательность	

	изделия.	технологической картой. Этапы работы над творческим заданием		работы	изготовления изделия. Уметь выполнять по-операционный контроль	
19.	Художественное оформление.	Актуальность выполненного изделия. Художественное оформление, защита творческого проекта	Художественное Оформление.	Проверка практической работы	Знать правила художественного оформления. Уметь защищать творческий проект	
20.	Вязание крючком.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия.			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	
21.	Вязание крючком.	Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания,	Вязание полотна	Проверка практической работы	вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания.	

		вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.				
22.	Вязание крючком.	Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно- галантерейных изделий	Вязание по кругу	Проверка практической работы		
23.	Вязание крючком.	Отпаривание и сборка готового изделия.	Оформление готового изделия.	Проверка практической работы		
Исследовательская и созидательная деятельность. 18 часов.						
24.	Этапы выполнения творческого проекта.	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Определение потребностей людей и общества. Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта	Разработка банка идей		Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать идеи и варианты, ана- лизировать и выбирать согласно требованиям приемлемый вариант	
25.	Техники	Выбор материалов,	Эскиз изделия	Контроль над	Знать	

	выполнения изделий.	приспособлений и оборудования, последовательность изготовления изделия. Техники выполнения изделий. Эскиз изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта		действиями	последовательность изготовления изделия. Уметь правильно подбирать соответствующие материалы, инструменты, осуществлять дизайн-анализ изделия	
26.	Изготовление изделия.	Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. Разработка перечня критериев выбранного изделия		Проверка практической работы	Знать эргонометрические требования. Уметь последовательно выполнять изделие с закреплением ТБ	
27.	Изготовление изделия.			Проверка практической работы		
28.	Изготовление изделия.			Проверка практической работы		
29.	Перечень критериев оценки.			Проверка практической работы		
30.	Экономическое и экологическое обоснование проекта.	Расчет себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Виды отделок. Анализ изделий. Проверка практической работы творческих проектов.		Проверка практической работы	Знать роль экологического обоснования проекта. Уметь рассчитывать себестоимость изделия, подбирать, проводить заключительную отделку изделия	
31.	Защита проекта.	Публичные		Оценка	Знать правила защиты	

		выступления обучающихся с обоснованием представляемых проектов		проекта. Оценка проекта.	проекта. Уметь обосновывать необходимость предлагаемого проекта	
32.	Защита проекта.					
Электротехнические работы. 4 часа.						
33.	Электромонтажные работы.	Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ	Усвоение новых знаний.	Контроль над действиями	Знать правила безопасной работы. Уметь организовывать рабочее место для выполнения электромонтажных работ; соблюдать правила ТБ.	
34.	Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними.	Общие понятия об электрическом токе; виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при	Соединение проводов.	Проверка практической работы	Знать правила электробезопасности. Уметь соединять и изолировать провода, оказывать первую помощь при поражении электрическим током; соблюдать правила ТБ	

		выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.				
--	--	---	--	--	--	--

7 класс

Тематическое планирование.

№п./п.	Тема урока	Основные элементы содержания	Практика	Контроль	Планируемые результаты обучения	Примечание
1.	Вводное занятие. Правила внутреннего распорядка.	Анализ программы. Значение предмета труда. Санитарно – гигиенические требования. Правила безопасности. Правила внутреннего распорядка			Знать правила: внутреннего распорядка, техники безопасности. Уметь соблюдать правила ТБ	

Кулинарные работы. 9 часов.

1.	Приготовление обеда (закуска).	Значение овощей в питании человека. Первичная обработка овощей, способы и формы нарезки. Тепловая обработка овощей. Правила приготовления салатов. Виды закусок, способы			Знать пищевую ценность овощей, технологии при- готовления блюд из них; ТБ. Уметь приготавливать блюда из овощей.	
----	-----------------------------------	---	--	--	--	--

		приготовления.				
2.	Первые блюда (супы).	Значение супов в питании человека. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу		Лабораторно–практическая работа		
3.	Вторые блюда (мясо, рыба).	Пищевая ценность рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса для организма человека. Содержание в рыбе и мясе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия хранения, методы определения качества рыбы и мяса.		Лабораторно–практическая работа	Знать пищевую ценность рыбы и мяса, условия хранения, технологию разделки рыбы и мяса. Уметь понимать пищевую ценность рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса; определять доброкачественность	

		Санитарные требования к помещению, посуде, инвентарю; к первичной и тепловой обработке рыбы и мяса. Технология разделки и приготовления блюд из рыбы и мяса.			рыбы и мяса, сроки хранения.	
4.	Приготовление десерта.	Значение фруктов и ягод в питании человека. Первичная обработка фруктов и ягод, способы их переработки. Виды сладких блюд, основные правила их приготовления.				
5.	Составление меню обеда национальной кухни.	Составление меню обеда. Особенности национальной кухни. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности		Оценка меню.		
Материаловедение. 6 часов.						
6.	Классификация	Сведения о волокнах		Лабораторно–	Знать классификацию	

	тканей по волокнистому составу. Свойства тканей из химических волокон.	химического происхождения. Свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства искусственных и синтетических тканей, их ассортимент.		практическая работа	и символику волокон. Уметь определять вид волокон по внешнему виду,	
7.	Распознавание тканей по волокнистому составу.	Отличительные признаки искусственных и синтетических тканей. Распознавание искусственных и синтетических тканей. Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей.		Лабораторно– практическая работа	Знать переплетения тканей Уметь определять переплетение, вид ткани с учетом ухода за ней	
8.	Конструкционные материалы. Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов.	Виды, свойства и назначение сталей и цветных металлов. Основные приёмы термообработки.			Знать свойства сталей и цветных металлов. Уметь определять по внешнему виду сталь и цветные металлы.	
Машиноведение 4 часа.						
9.	Бытовая техника. Электрооборудование	Понятие о механизмах и машинах			Знать отличие между бытовыми приборами и	

	кухни	История развития техники. Классификация машин. Устройство механизмов и машин			машинами. Уметь выбирать бытовую технику по характеристикам.	
10.	Электрооборудование для уборки квартиры	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата			Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи	
Электротехнические работы.6 часов.						
11.	Электроосветительные приборы.	Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и	Подбор бытовых приборов. Устройство ламп.		Знать виды электроосветительных приборов, достоинства и недостатки. Уметь правильно подобрать	

		люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ			осветительные приборы для помещения.	
12.	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства(2 ч)	Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.	Составление схем автоматики	Контроль над действиями	Знать виды автоматических устройств, их влияние на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдать правила безопасности.	
13.	Электроприборы, человек и окружающая среда	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности	Влияние электронных приборов на окружающую среду			

Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов. 10 часов.						
14.	Изготовление игрушек - сувениров.	Исторические сведения по созданию, применению, изготовлению игрушек. Выбор материала, модели, перевод лекал, раскрой.				
15.	Изготовление игрушек - сувениров.	Правила раскладки выкройки. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, иглами.		Проверка практической работы	Выполнять экономичную раскладку выкроек, обмеловку с учетом припусков. Выполнять раскрой. Соблюдать правила безопасности.	
16, 17.	Изготовление игрушек - сувениров.	Технология изготовления выбранного изделия.		Контроль над действиями. Проверка практической работы		
18.	Изготовление игрушек - сувениров.	Оформление готового изделия.		Оценка изделия.		
Декоративно - прикладное искусство. 16 часов.						
19.	Народные промыслы и современность.	Исторические сведения: лепка, плетение, флористика.			Знать: историю народных промыслов, основные виды техник, материалов и	
20.	Лепка.	Исторические		Проверка		

	Приготовление соленого теста.	сведения. Способы приготовления соленого теста. Виды изделий из соленого теста.		практической работы	инструментов применяемые в декоративно-прикладном творчестве, приемы обработки материалов согласно их свойств. Уметь: владеть техникой подготовки основы к работе, владеть техникой создания эскиза, выполнять несложные изделия по чертежам и технологическим картам; выбирать необходимые инструменты и приспособления для работы, владеть техникой оформления готовых работ.	
21.	Лепка из соленого теста. Изготовление сувениров.	Основные приемы лепки. Лепка изделия. Способы раскрашивания и оформления изделий.		Проверка практической работы		
22.	Оформление готовых изделий.	Способы оформления готового изделия. Оформление готовых изделий.		Проверка практической работы		
23.	Плетение.	Историческая справка, сырье, заготовка материала и приспособления для плетения. Виды плетения. Правила безопасности.		Проверка практической работы		
24.	Плетение.			Проверка практической работы		
25.	Декупаж.	Историческая справка, сырье, заготовка материала и приспособления для декупажа. Виды декупажа. Правила		Проверка практической работы		
26.	Декупаж.			Проверка практической работы		

		безопасности.				
Творческие проектные работы. 16 часов.						
27.	Этапы выполнения творческого проекта. Практическая работа «Разработка банка идей»	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Определение потребностей людей и общества. Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта		Контроль над действиями	Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать идеи и варианты, анализировать и выбирать согласно требованиям приемлемый вариант	
28,29.	Техники выполнения изделий.	Выбор материалов, приспособлений и оборудования, последовательность изготовления изделия. Техники выполнения изделий. Эскиз изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта	Эскиз изделия	Контроль над действиями	Знать последовательность изготовления изделия. Уметь правильно подбирать соответствующие материалы, инструменты, осуществлять дизайн-анализ изделия	
30,31.	Изготовление изделия. Перечень критериев оценки	Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. Разработка перечня критериев выбранного		Проверка практической работы	Знать эргонометрические требования. Уметь последовательно выполнять изделие с закреплением ТБ	

		изделия				
32.	Экономическое и экологическое обоснование проекта	Расчет себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Виды отделок. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов		Проверка практической работы	Знать роль экологического обоснования проекта. Уметь рассчитывать себестоимость изделия, подбирать, проводить заключительную отделку изделия	
33.	Защита проекта	Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых проектов		Оценка проекта.	Знать правила защиты проекта. Уметь обосновывать необходимость предлагаемого проекта	
34.	Защита проекта			Оценка проекта.		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

1. *Технология*. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.В. Сеница, П. С., Самородский, В. Д. Симоненко и др. - М.: Вентана-Граф, 2015.
2. *Технология*. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.В. Сеница, П. С. Самородский, В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2015.
3. *Технология*. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.В. Сеница, П. С. Самородский, В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2015.
4. Бабина Н.Ф. Выполнение проектов: пособие для учителей технологии. 2-е изд. перераб. / Н.Ф. Бабина. – Воронеж: ВОИПКиПРО, 2005. – 64с
5. Башенков А.К. Технология. Методика обучения технологии. 5- 9 классы: Методическое пособие / А.К. Бешенков и др. — М.: Дрофа, 2003.
6. Ресурсы интернета.