

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

Согласовано Зам.директора по УВР (ВР) _____	Принята педагогическим советом  Протокол № _____ «_____» _____ 20__ г.	<b>УТВЕРЖДАЮ</b> Директор ГБОУ СОШ №287 _____ Котисова С.В. Приказ от «_____» _____ 20__ г
---	---	--

**Рабочая программа  
по дисциплине  
«Технология»  
базовый уровень, 5, 6, 7, 8 классы  
2021-2022 учебный год**

Составители: Сторублева В.Н.

**Санкт-Петербург  
2021**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология», рекомендованной Министерством образования и науки РФ.

Учебные планы образовательных организаций Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования (далее - образовательные организации), формируются в соответствии с требованиями:

Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (далее - ФГОС основного общего образования);

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 (далее - ФГОС среднего общего образования);

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденного приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442;

Федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, утвержденного приказом Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254;

Перечня организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.06.2016 № 699;

Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (далее - СП 2.4.3648-20);

Санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (далее - СанПиН 1.2.3685-21);

Распоряжения Комитета по образованию от 12.04.2021 № 1013-р «О формировании календарного учебного графика государственных образовательных учреждений Санкт Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, в 2021/2022 учебном году»;

Распоряжения Комитета по образованию от 09.04.2021 № 997-р «О формировании учебных планов государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2021/2022 учебный год»

Данная программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами предмета «Технология», конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и рекомендует последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом меж-предметных и внутри-предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учеников.

Программа содействует сохранению единого образовательного пространства, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы учебного заведения, местных социально-экономических условий и национальных традиций.

Базовой основой рабочей программы является образовательная программа «Технология». Авторы Сеницина Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д.

Данная программа полностью отражает обязательный минимум содержания раздела «Технология» федерального компонента государственного стандарта общего образования по технологии. Рекомендуемый объем реализации программы 5 класс- 68, 6класс-68, 7 класс- 68 часов, 8 класс- 34 часа. С целью обеспечения полноценной подготовки учащихся дисциплина «Технология» изучается в 5, 6, 7 классах, из расчета два часа в неделю, в 8 классе один час в неделю.

Программа по курсу «Технология» выполняет функцию информационно-семантического нормирования учебного процесса, что обеспечивает: детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания

обучения и задает распределение времени по разделам содержания; организационно-плановое построение содержания. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Главной целью школьного образования является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смысла жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и компетенциями.

Это определило цели обучения технологии:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

- овладение обще-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, технического мышления, 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 политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основе требований Государственного образовательного стандарта в содержании рабочей программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют задачи обучения:

- ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей;

- приобретение знаний по разделам технологии обработки конструкционных материалов, машиноведения, культуры дома, художественной обработки материалов, информационных технологий;

- обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;

- овладение способами деятельности по решению учебно-производственных задач, связанных с разработкой и изготовлением определенного изделия, технологии его обработки, наладки оборудования, приспособлений и инструментов;

- освоение компетенций - умение действовать автономно: планировать, организовывать и защищать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя разные источники; работать с разными видами информации (символами, чертежами, схемами, тестами, таблицами), осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- формирование обще-трудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;

- ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;

- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения, практических задач.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техно-сферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Для технологии образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий.

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

формировать политехнические знания и экологическую культуру;  
прививать элементарные знания и умения по ведению домашнего хозяйства;

ознакомить с основами современного производства;  
развивать самостоятельность и способность учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

обеспечивать учащимся возможность самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

воспитывать трудолюбие, предприимчивость, коллективизм, человечность и милосердие, обязательность, честность, ответственность, порядочность, патриотизм, культуру поведения и бесконфликтного общения;

развивать эстетические чувства и художественную инициативу.

Основная часть учебного курса (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – овладение обще-трудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперативную деятельность учащихся.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ У УЧАЩИХСЯ 5 КЛАСС.**

### ***Учащиеся должны знать:***

основные требования к техническому рисунку, эскизу и чертежу;  
пути предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и собственное здоровье;

что представляет собой текстовая и графическая информация;

требования к материалам, которые необходимо учитывать при их обработке;

источники и носители информации, способы получения, хранения и поиска информации;

основы и принципы ухода за одеждой и обувью;

требования, предъявляемые к качеству готовых изделий;

значение хлеба, горячих напитков в питании человека;

значение бутербродов и блюд из яиц в питании человека;

ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, уход за тканями из хлопка и льна;

назначение ручных стежков;

санитарно - гигиенические требования к жилищу;

условия работы с лекалами и выкройками.

### ***Учащиеся должны уметь:***

рационально организовывать рабочее место, соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении всех указанных работ;  
выполнять основные операции по обработке ткани ручными налаженными инструментами, изготавливать простейшие изделия по инструкционно-технологическим картам;  
читать простейшие технические рисунки и чертежи;  
понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;  
находить необходимую техническую информацию;  
осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;  
читать чертежи и технологические карты, выявлять технические требования, предъявляемые к изделию;  
определять качество изготовления изделия и выполняемых работ;  
приготовить бутерброды, горячие напитки, блюда из яиц, черствого хлеба;  
выполнять украшающие швы, изготавливать сувениры;  
производить раскрой по лекалам и выкройкам;  
производить уборку по собственному плану;  
применять политехнические и технологические знания и умения в самостоятельной практической деятельности;  
набирать и редактировать текст;  
создавать простые рисунки;  
работать на ПЭВМ в режиме калькулятора.

### ***Должны владеть компетенциями:***

- ценностно-смысловой;
- деятельностной;
- социально-трудовой;
- познавательной - смысловой;
- информационно-коммуникативной;
- межкультурной;
- учебно-познавательной.

### ***Способы решать жизненно-практические задачи:***

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач и как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер: проводить уборку квартиры, ухаживать за одеждой и обувью; соблюдать гигиену, выражать уважение и заботу членам семьи; принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов.

## СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5 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.

*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.

*Создание изделий из текстильных и подделочных 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.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ У УЧАЩИХСЯ 6 КЛАСС.**

***Учащиеся должны знать:***

- что такое технический рисунок, эскиз и чертеж;
- пути предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и собственное здоровье;
- виды тканей, учитывать их свойства при обработке;
- требования, предъявляемые к качеству готовых изделий;
- способы первичной, тепловой обработки макаронных изделий, круп, молока и молочных продуктов, их значение в питании человека;
- ассортимент шерстяных и шелковых тканей;
- уход за изделиями из шерсти и шелка;
- условия работы с лекалами и выкройками;
- возможности и использование ПЭВМ в процессе работы для выполнения необходимых расчетов, получения необходимой информации о технологии обработки деталей и сборки изделий;

источники и носители информации, способы получения, хранения и поиска информации.

**Учащиеся должны уметь:**

рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении всех указанных работ;

работать по технологическим картам и плану;

контролировать качество изделий и выполняемых работ;

анализировать причины допущенных отклонений;

готовить блюда из макарон, крупяных, молочных продуктов;

разрабатывать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении технологических работ,

находить необходимую техническую информацию, обрабатывать и использовать ее;

осуществлять визуальный и инструментальный контроль качества изготавливаемых изделий;

читать чертежи и технологические карты, выявлять технические требования, предъявляемые к изделию;

применять политехнические и технологические знания и умения в самостоятельной практической деятельности.

**Должны владеть компетенциями:**

- ценностно-смысловой;
- деятельностной;
- социально-трудовой;
- познавательно-смысловой;
- информационно-коммуникативной;
- межкультурной;
- учебно-познавательной.

**Способы решать жизненно-практические задачи:**

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач; как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер: проводить уборку квартиры; ухаживать за одеждой и обувью, соблюдать гигиену;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов.

**СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

## 6 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.

*Машиноведение. 4 часа.*

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

*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.

*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.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ У УЧАЩИХСЯ**

## 7 КЛАСС.

### ***Учащиеся должны знать:***

требования, предъявляемые к качеству готовых изделий;  
значение овощей в питании человека, технологию приготовления овощных блюд, способы сохранения питательных веществ;  
способы обработки рыбных и мясных продуктов;  
способы определения доброкачественности рыбы и мяса;  
основные свойства и применение тканей из синтетических и искусственных волокон, особенности ухода за ними.

### ***Учащиеся должны уметь:***

организовывать рабочее место и соблюдать правила ТБ и личной гигиены при выполнении всех практических работ;  
работать по технологическим картам и плану;  
контролировать качество изделий и выполняемых работ;  
анализировать причины допущенных отклонений;  
определять доброкачественность рыбы и мяса, приготавливать первые и вторые блюда из рыбы и мяса;  
определять доброкачественность овощей и приготавливать первые и вторые блюда из них;  
распознавать ткани из искусственных и синтетических волокон, учитывать их в практической деятельности;  
работать, распределяя совместный труд.

### ***Должны владеть компетенциями:***

- ценностно-смысловой;
- деятельностной;
- социально-трудовой;
- познавательной - смысловой;
- информационно-коммуникативной;
- межкультурной;
- учебно-познавательной.

### ***Способы решать жизненно-практические задачи:***

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач и как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер: проводить уборку квартиры, ухаживать за одеждой и обувью; соблюдать гигиену, выражать уважение и заботу членам семьи; принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов.

## **СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **7 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.

Отличительные признаки искусственных и синтетических тканей.

Распознавание искусственных и синтетических тканей. Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Особенности термообработки.

Практические работы. Лабораторно-прак

тические работы.

Варианты объектов труда. Презентации, коллекции тканей.

*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.

*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.

*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.

*Исследовательская и созидательная деятельность. 16 часов.*

Основные теоретические сведения. Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная 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 проведенным 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.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ У УЧАЩИХСЯ**

## 8 КЛАСС.

### ***Учащиеся должны знать:***

- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес-планирования;
- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов.
- как строят дом;
- безопасность ручных работ, ручные инструменты;
- электрические провода, виды соединения проводов;
- электромагниты и их применение;
- электроосветительные приборы, лампы накаливания;
- бытовые электронагревательные приборы; принцип их действия;
- двигатели постоянного тока;
- электроэнергетику будущего.

### ***Учащиеся должны уметь:***

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект;
- правильно организовывать учебное место.
- ремонтировать оконный, дверной блоки;
- утеплять двери и окна;
- собирать электрическую цепь; проверять ее исправность;
- определять по параметрам электросчетчика максимально допустимую мощность квартирной электроцепи, вычислять суточный расход электроэнергии в своей квартире, узнавать ее стоимость;
- соединять провода, работать с электропаяльником.

### ***Должны владеть компетенциями:***

- ценностно-смысловой;
- деятельностной;
- социально-трудовой;
- познавательной - смысловой;
- информационно-коммуникативной;
- межкультурной;
- учебно-познавательной.

Учебно-исследовательскими:

умение решать учебные проблемы в ходе исследования,  
умение связывать воедино разрозненные части знания,  
умение извлекать пользу из образовательного опыта,  
умение находить и обрабатывать информацию.

Информационно-коммуникативными:

умение работать с различными источниками информации,

умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде.

Социальными:

умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);

Эмоционально-ценностными:

умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы.

### **Способы решать жизненно-практические задачи:**

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач и как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер: проводить уборку квартиры, ухаживать за одеждой и обувью; соблюдать гигиену, выражать уважение и заботу членам семьи; принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов.

## **СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 8 КЛАСС**

### *Основы графической грамотности (9 ч)*

Основные теоретические сведения

Понятие о Единой Государственной системе Конструкторской Документации (ЕСКД).

Типы линий. Шрифт: основные правила выполнения чертёжного шрифта. Форматы, рамка и основная надпись на чертежах. Масштаб чертежа. Комплексный чертёж. Эскизы предметов. Общие требования к выполнению и оформлению чертежей. Технический рисунок. Сборочный чертёж. Профессии чертёжник, конструктор.

Практические работы

- Выполнение основных линий чертежа.
- Выполнение надписей шрифтом чертёжным.
- Оформление листа формата А4 рамкой и основной надписью.
- Чтение комплексного чертежа.
- Выполнение модели предмета по его эскизу или чертежу.
- Выполнение технического рисунка детали с натуры.
- Чтение чертежей несложных сборочных единиц.

### *Технология ремонта и отделки жилых помещений (4 ч.)*

Теоретические сведения. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Декорирование интерьера жилых помещений, использование декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности воднорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью.

Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

*Электротехнические работы (4 ч).*

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки.

Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

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

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

*Семейная экономика (4ч).*

Основные теоретические сведения. Что такое семья. Функции семьи. Семейная экономика. Источники доходов. Предпринимательская деятельность, личное предпринимательство, прибыль, лицензия, патент, семейное предпринимательство.

Потребность, рациональные и ложные потребности, уровни потребностей, правила покупки. Каким должно быть питание, энергетическая ценность продуктов, рациональное питание. Покупка продуктов. Планирование расходов. Правила покупки. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрихкод. Информация о товарах, источники информации, сертификация, гигиенический сертификат, сертификат соответствия.

Бюджет семьи, доход, расход, подоходный налог, кредит, обязательные платежи.

Практические работы. Рассчитать затраты на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Оценить затраты на питание вашей семьи на неделю. Рассчитать прибыль, которую можно получить от реализации выращенной на приусадебном участке продукции.

*Современное производство и профессиональное самоопределение (3 ч).*

0 Основные теоретические сведения

Пути освоения профессии. Ситуация выбора профессии (алгоритм). Классификация профессий. Профессиограмма и психограмма профессии. Профессиональные интересы, склонности и способности. Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность.

Творческие проектные работы (10ч).

1 Основные теоретические сведения

Основные этапы проектирования (подготовительный, технологический, контрольный). Общие требования к проекту (содержание, обоснованность, своевременность, востребованность). Направления сфер деятельности, требования к выбору объекта, создание банка идей, требования к выбору объекта, создание банка идей  
Экспертиза изделия. Выбор материалов и его влияние на качество изделия. Свойства материалов. Обоснование темы проекта, содержание пояснительной записки.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ КУРСА

	Наименование разделов и тем	Количество часов
5 КЛАСС (68 часов)		
1.	Вводное занятие.	1
2.	Кулинарные работы.	9
3.	Материаловедение.	10
4.	Машиноведение	4
5.	Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов.	16
6.	Декоративно - прикладное искусство.	20
7.	Творческие проектные работы.	8
	ИТОГО	68
6 КЛАСС (68 часов)		
1.	Вводное занятие.	1
2.	Кулинарные работы.	9
3.	Материаловедение.	6
4.	Машиноведение	4
5.	Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов.	10
6.	Декоративно - прикладное искусство.	16
7.	Творческие проектные работы.	18
8.	Электротехнические работы.	4
	ИТОГО	68

7 КЛАСС (68 часов)		
1.	Вводное занятие.	1
2.	Кулинарные работы.	9
3.	Материаловедение.	6
4.	Машиноведение	4
5.	Электротехнические работы.	6
6.	Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов.	10
7.	Декоративно - прикладное искусство.	16
8.	Творческие проектные работы.	16
	ИТОГО	68
8 класс (34 часа)		
1.	Основы графической грамотности.	9
2.	Технология ремонта и отделки жилых помещений.	4
3.	Электротехнические работы.	4
4.	Семейная экономика.	4
5.	Современное производство и профессиональное самоопределение.	3
6.	Творческие проектные работы.	10
	ИТОГО	34

### КРИТЕРИИ И НОРМЫ ОЦЕНКИ

Контроль предполагает выявление уровня освоения учебного материала при изучении, как отдельных разделов, так и всего курса технологии в целом.

Текущий контроль усвоения материала осуществляется путем устного/письменного опроса. Периодически знания и умения по пройденным темам проверяются письменными контрольными или тестовыми заданиями.

**При тестировании** все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выставляется в соответствии с таблицей:

Процент выполнения задания	Отметка
90% и более	отлично
75-90%	хорошо
60-75%	удовлетворительно
менее 60%	неудовлетворительно

#### **При выполнении практической и проверочной работы:**

Содержание и объем материала, подлежащего проверке в контрольной работе,

определяется программой. При проверке усвоения материала выявляется полнота, прочность усвоения учащимися теории и умение применять ее на практике в знакомых и незнакомых ситуациях.

Отметка зависит также от наличия и характера погрешностей, допущенных учащимися.

- *грубая ошибка* – полностью искажено смысловое значение понятия, определения;

- *погрешность* отражает неточные формулировки, свидетельствующие о нечетком представлении рассматриваемого объекта;

- *недочет* – неправильное представление об объекте, не влияющего кардинально на знания определенные программой обучения;

- *мелкие погрешности* – неточности в устной и письменной речи, не искажающие смысла ответа или решения, случайные описки и т.п.

Эталоном, относительно которого оцениваются знания учащихся, является обязательный минимум содержания.

Исходя из норм (пятибалльной системы), заложенных во всех предметных областях выставляется отметка:

- «5» ставится при выполнении всех заданий полностью или при наличии 1-2 мелких погрешностей;

- «4» ставится при наличии 1-2 недочетов или одной ошибки;

- «3» ставится при выполнении 2/3 от объема предложенных заданий;

- «2» ставится, если допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями по данной теме (незнание основного программного материала), отказ от выполнения учебных обязанностей.

**Устный опрос** (эвристическая беседа, опрос).

Задачей устного опроса является не столько оценивание знаний учащихся, сколько определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания учеников на сложных понятиях, явлениях, процессе.

**Оценка устных ответов учащихся**

Ответ оценивается отметкой «5», если ученик:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой;

- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию;

- правильно выполнил рисунки, схемы, сопутствующие ответу;

- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;

- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;



- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов учителя.

Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые ученик легко исправил по замечанию учителя.

*Ответ оценивается отметкой «4», если ответ удовлетворяет в основном требованиям на отметку «5», но при этом имеет один из недостатков:*

- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя;

- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию учителя.

*Отметка «3» ставится в следующих случаях:*

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала;

*Отметка «2» ставится в следующих случаях:*

- не раскрыто основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.

- ученик обнаружил полное незнание и непонимание изучаемого учебного материала;

- не смог ответить ни на один из поставленных вопросов по изучаемому материалу;

- отказался отвечать на вопросы учителя.

*Во всех случаях оценка снижается, если учащийся не соблюдал требований правил безопасного 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.		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.	

		<p>Кухня, ее оборудование, ассортимент посуды. Уход за посудой. Сервировка стола. Правила безопасности. Правила поведения за столом.</p>				
2.	<p>Виды бутербродов. Приготовление горячих напитков.</p>	<p>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</p>		<p>Вопросы</p>	<p>Знать виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления. Уметь нарезать продукты и оформить бутерброды (эстетично); соблюдать правила ТБ</p>	

		блюда. Сервировка стола к чаю.				
3.	Яйца, как ценный продукт питания. Блюда из яиц.	Значение яиц в питании человека. Определение доброкачественности яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Требование к качеству готовых блюд. История появления какао и кофе, последовательность приготовления.		Лабораторно - практическая работа.	Знать способы определения свежести яиц, использование в кулинарии, способы 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.	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	

		Правила поведения за столом. Сервировка стола к завтраку.			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 оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Этикет. Культура поведения за столом		Оценка меню.		
Материаловедение. 10 часов.						
6.	Производство пряжи и тканей.	Общие сведения о волокнах и их		Лабораторно–практическая работа		

	Определение нитей основы и утка.	классификации. Изготовление пряжи, ткани. Свойства нитей основы и утка. Определение нитей основы и утка.				
7.	Переpleтения нитей в ткани. Процесс отделки тканей. Определение лицевой и изнаночной сторон.	Отделка тканей. Переpleтение нитей в тканях. Признаки лицевой и изнаночной сторон. Определение лицевой и изнаночной сторон.		Лабораторно–практическая работа		
8.	Классификация тканей по волокнистому составу. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	Сведения о растительных волокнах. Свойства хлопкового и льняного волокон. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей, их ассортимент.		Лабораторно–практическая работа		
9.	Распознавание тканей по волокнистому	Отличительные признаки		Лабораторно–практическая работа.		

	составу.	хлопчатобумажных и льняных тканей. Распознавание хлопчатобумажных и льняных тканей. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.				
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, правила безопасности и уход.			Находить и предъявлять информацию об истории бытовых приборов. Овладевать безопасными приемами труда	
12.	Виды машин и их технические характеристики	Виды передач поступательного, колебательного и вращательного			Безопасные приемы труда при работе на швейной машине	

		<p>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.</p>				
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 16 часов.						
13.	Конструирование.	<p>Понятие о чертеже и выкройке изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров. Расположение</p>		Контроль над действиями		



		<p>конструктивных линий. Подготовка выкройки. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p>				
14.	Конструирование и моделирование	<p>Элементы моделирования.</p>	<p>Подготовка выкройки.</p>	<p>Контроль над действиями</p>	<p>Знать несложные приемы</p>	
15.	Конструирование и моделирование	<p>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</p>	<p>Раскрой изделия.</p>	<p>Контроль над действиями</p>	<p>моделирования, правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь выполнять экономную раскладку выкройки и раскрой ткани с учетом направления долевой нити, ТБ</p>	

		выкройки. ТБ. Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование.					
16.	Виды ручных швов.	Правила ТБ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления. Терминология и технология выполнения прямых стежков. Значимость контрольных линий и способы их переноса. Соблюдение технических условий (размер стежка)	Выполнение ручных стежков. Изготовление игольницы, подставки под горячее.	Контроль над действиями	Знать терминологию и технологию выполнения швейных операций. Уметь выполнять ручные стежки		
17.	Виды ручных швов.			Проверка практической работы			
18.	Создание изделий	Технология выполнения выбранного изделия (домовёнок). Заготовка деталей изделия: разметка, раскрой, нанесение контрольных точек.	Выполнение изделия.	Проверка практической работы	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и		
19.	Создание изделий			Выполнение изделия.		Проверка практической работы	
20.	Создание изделий			Выполнение изделия.		Проверка практической работы	

		Сборка деталей. ТБ			<p>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 плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Овладевать безопасными приёмами труда.</p>	
--	--	--------------------	--	--	--	--

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	Вышивание салфетки «крестиком».		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.		Вышивание салфетки «крестиком».	Проверка практической работы		
23.	Вышивка крестом.		Вышивание салфетки «крестиком».	Проверка практической работы		
24.	Вышивка крестом.		Вышивание салфетки «крестиком».	Проверка практической работы		
25.	Вышивка лентами.		Вышивка лентами.	Проверка практической работы		
26.	Вышивка лентами.	Развивать цветовое восприятие: дать понятие о холодных	Вышивка лентами.	Проверка практической работы		
27.	Виды декоративно - прикладного					

	искусства. Цветоведение.	и тёплых тонах, научить подбирать цвет к фону.				
28.	Изонить. Способы заполнения круга. Способы заполнения угла.		Заполнение круга. Заполнение угла.	Проверка практической работы		
29.	Составление картины. Заполнение.	Ознакомление со схемами картин. Выбор картины. Последовательность работы.	Выполнение картины.	Проверка практической работы		
30.	Оформление готового изделия.	Способы оформления готового изделия. Оформление готовых изделий.	Оформление изделия.	Проверка практической работы		
Исследовательская и созидательная деятельность. 8 часов.						
31.	Выполнение проекта.	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных		Контроль над действиями	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель	
32.	Выполнение проекта.			Контроль над действиями		
33.	Защита творческого проекта.					

34.	Заключительное занятие.	<p>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</p>			<p>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</p>	
-----	-------------------------	--	--	--	--	--

					«Кулинария». Оформлять портфолио и 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.	Анализ			Знать правила:	

	Правила внутреннего распорядка.	программы. Значение предмета труда. Санитарно – гигиенические требования. Правила безопасности. Правила внутреннего распорядка			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				



		<p>продуктов. Правила поведения за столом, сервировки стола ужину.</p>				
2.	Крупы и блюда из них.	<p>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.</p>		Лабораторно–практическая работа	<p>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.</p>	

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.		Лабораторно–практическая работа	Знать виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно гигиенические требования к помещению кухни.	

		Условия и сроки хранения. Значение и ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур. ТБ при выполнении кулинарных работ.			Уметь определять качество молока .	
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	Сведения о волокнах животного происхождения. Свойства шелковых и		Лабораторно–практическая работа	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.	

	шерстяных тканей.	шерстяных волокон. Свойства шелковых и шерстяных тканей, их ассортимент.			Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований.	
7.	Распознавание тканей по волокнистому составу.	Отличительные признаки шелковых и шерстяных тканей. Распознавание шелковых и шерстяных тканей. Уход за одеждой из шелковых и шерстяных тканей.		Лабораторно–практическая работа		
8.	Металлы и их сплавы.	Профильный металлический прокат. Металлы и			Знакомиться с видами и свойствами	

		их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.			металлического проката.	
Машиноведение. 4 часа.						
9.	Бытовая техника.	Виды, технические характеристики, способы работы,	Сравнение технических характеристик.		Находить и предъявлять информацию об истории бытовых приборов. Владеть безопасными приёмами труда	
10.	Бытовая техника.	правила безопасности и уход.	Выбор бытовой техники для дома.	Защита выбранного варианта.		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 10 часов.						
11.	Лоскутное шитье. Приёмы и технология лоскутного шитья.	Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута Приёмы и технология	Изготовление схемы лоскутного блока	Контроль над действиями	Знать основу лоскутной техники. Уметь подбирать ткань по цвету,	

		лоскутного шитья. Элементы декоративных решений.			текстуре.	
12.	Композиционное и цветое 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	Разработка схемы	Проверка практической работы	Знать технологическую последовательность изготовления изделия. Уметь изготовить	

		лоскутного шитья в технике из полос. Способы и технологии выполнения рисунка.			изделие в технике «из отдельных полос».	
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	Обзор техники и	Разработка	Проверка практической	Знать технологию	

	изготовления выбранного изделия.	технологии обработки вторичного сырья. Подбор техники, сырья и инструментов для изготовления выбранного изделия	технологической карты	работы	выбранного изделия с соблюдением правил ТБ. Уметь работать с пластмассой и дополнительными материалами	
18.	Изготовление выбранного изделия.	Продолжение работы в соответствии с технологической картой. Этапы работы над творческим заданием	Изготовление изделия	Проверка практической работы	Знать последовательность 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			Изучать материалы и инструменты для	



		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.			вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица	
21.	Вязание крючком.	Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление	Вязание полотна	Проверка практической работы	текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания.	

		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	Разработка банка идей		Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать идеи и варианты, анализировать и выбирать согласно требованиям приемлемый вариант	

		идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта				
25.	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	
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		Расчет себестоимости изделия.			Проверка практической работы

	проекта.	Экологическое обоснование. Виды отделок. Анализ изделий. Проверка практической работы творческих проектов.			проекта. Уметь рассчитывать себестоимость изделия, подбирать, проводить заключительную отделку изделия	
31.	Защита проекта.	Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых проектов		Оценка проекта.	Знать правила защиты проекта. Уметь обосновывать необходимость предлагаемого проекта	
32.	Защита проекта.			Оценка проекта.		
Электротехнические работы. 4 часа.						
33.	Электромонтажные работы.	Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа установочных	Усвоение новых знаний.	Контроль над действиями	Знать правила безопасной работы. Уметь организовывать рабочее место для выполнения электромонтажных работ; соблюдать правила ТБ.	

		изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ				
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 выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.	Соединение проводов.	Проверка практической работы	Знать правила электробезопасности. Уметь соединять и изолировать провода, оказывать первую помощь при поражении электрическим током; соблюдать правила ТБ	

7 класс

Тематическое планирование.

№п./п.	Тема урока	Основные элементы содержания	Практика	Контроль	Планируемые результаты обучения	Прим
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 приготовления.			Знать пищевую ценность овощей, технологию приготовления блюд из них; ТБ. Уметь приготавливать блюда из овощей.	
2.	Первые блюда (супы).	Значение супов в		Лабораторно–практическая		

		<p>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</p>		<p>работа</p>		
3.	<p>Вторые блюда (мясо, рыба).</p>	<p>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</p>		<p>Лабораторно–практическая работа</p>	<p>Знать пищевую ценность рыбы и мяса, условия хранения, технологию разделки рыбы и мяса. Уметь понимать пищевую ценность рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса; определять доброкачественность</p>	

		<p>требования к помещению, посуде, инвентарю; к первичной и тепловой обработке рыбы и мяса. Технология разделки и приготовления блюд из рыбы и мяса.</p>			<p>рыбы и мяса, сроки хранения.</p>	
4.	<p>Приготовление десерта.</p>	<p>Значение фруктов и ягод в питании человека. Первичная обработка фруктов и ягод, способы их переработки. Виды сладких блюд, основные правила их приготовления.</p>				
5.	<p>Составление меню обеда национальной кухни.</p>	<p>Составление меню обеда. Особенности национальной кухни. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности</p>		<p>Оценка меню.</p>		



Материаловедение. 6 часов.					
6.	Классификация тканей по волокнистому составу. Свойства тканей из химических волокон.	Сведения о волокнах химического происхождения. Свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства искусственных и синтетических тканей, их ассортимент.		Лабораторно–практическая работа	Знать классификацию 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.	Виды, свойства и назначение сталей и			Знать свойства сталей и цветных металлов.

	Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов.	цветных металлов. Основные приёмы термообработки.			Уметь определять по внешнему виду сталь и цветные металлы.	
Машиноведение 4 часа.						
9.	Бытовая техника. Электрооборудование кухни	Понятие о механизмах и машинах История развития техники. Классификация машин. Устройство механизмов и машин			Знать отличие между бытовыми приборами и 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			Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать	

		микроклимата			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 люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ	Подбор бытовых приборов. Устройство ламп.			Знать виды электроосветительных приборов, достоинства и недостатки. Уметь правильно подобрать 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	Составление схем автоматики	Контроль над действиями		Знать виды автоматических устройств, их влияние на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдать правила безопасности.

		электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил 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	Правила раскладки		Проверка практической	Выполнять	

	- сувениров.	выкройки. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, иглами.		работы	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 инструментов применяемые в декоративно-прикладном творчестве, приемы обработки материалов согласно их свойств.	
20.	Лепка. Приготовление соленого теста.	Исторические сведения. Способы приготовления соленого теста. Виды изделий из соленого теста.		Проверка практической работы	Уметь: владеть техникой подготовки основы к работе,	
21.	Лепка из соленого теста. Изготовление сувениров.	Основные приемы лепки. Лепка изделия. Способы раскрашивания и		Проверка практической работы		

		оформления изделий.			владеть техникой создания эскиза, выполнять несложные изделия по чертежам и технологическим картам; выбирать необходимые инструменты и приспособления для работы, владеть техникой оформления готовых работ.	
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.			Проверка практической работы		
26.	Декупаж.	Историческая справка, сырье, заготовка материала и приспособления для декупажа. Виды декупажа. Правила безопасности.		Проверка практической работы		
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.		Контроль над действиями	Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать идеи и варианты, анализировать и	

		Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта			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 изделия		Проверка практической работы	Знать эргонометрические требования. Уметь последовательно выполнять изделие с закреплением ТБ	
32.	Экономическое и экологическое обоснование проекта	Расчет себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Виды отделки. Анализ		Проверка практической работы	Знать роль экологического обоснования проекта. Уметь рассчитывать себестоимость	

		изделий из банка объектов для творческих проектов			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.		

8 класс

Тематическое планирование.

№	Тема урока	Основные элементы содержания	Практика	Контроль	Планируемые результаты обучения	Примечание
Основы графической грамотности.						
1.	Введение. Инструменты, принадлежности, материалы. Приемы работы чертежными инструментами	Понятия о типах графических изображений: чертежи, развертки, схемы – их особенности в передаче информации.			Регулятивные Проговаривать последовательность действий на уроке. Учиться работать по предложенному учителю плану. Учиться отличать выполненное задание от неверного.	
2.	Понятие о ГОСТах. Формат, рамка,	Вычерчивание рамки, построение	Графическая работа «Линии чертежа».		Познавательные Ориентироваться в	



	основная надпись. Линии чертежа.	горизонтальных, вертикальных, наклонных линий и окружностей в соответствии с требованиями ЕСКД.			системе знаний. Делать предварительный отбор источников информации. Добывать новые знания, находить ответы на вопросы, используя учебник. Перерабатывать полученную информацию. Преобразовывать информацию из одной темы в другую. Коммуникативные	
3.	Чертежный шрифт	Знакомство с параметрами чертежного шрифта, правилами написания, конструкцией прописных и строчных букв	Графическая работа» Чертежный шрифт»		Уметь пользоваться основными понятиями по черчению.	
4.	Нанесение размеров. Масштабы.	Упражнения в написании знаков, нанесении размеров, стрелок, проведении размерных и выносных линий. Знакомство с видами масштабом, способами их применения	Графическая работа			
5.	Общие сведения о проекциях.	Построение проекции предмета с натуры на одну, две и три плоскости проекций.				

6.	Чертежи и развертки.	Анализ формы геометрического тела, анализ геометрической формы предмета, расчет площади фигуры развертки. Освоение метода графического отображения формы поверхности (оболочки) предмета. Техническая отработка построения развертки геометрического тела.	Графическая работа		<p>Познавательные</p> <p>Ориентироваться в системе знаний. Делать предварительный отбор источников информации. Добывать новые знания, находить ответы на вопросы, используя учебник. Перерабатывать полученную информацию. Преобразовывать информацию из одной темы в другую.</p> <p>Коммуникативные</p> <p>Уметь пользоваться основными понятиями по черчению. Донести свою позицию до собеседника. Оформить свою мысль в устной или письменной форме.</p>	
7.	Моделирование по чертежу.	Выполнение различных графических операций с трехмерными объектами (преобразование формы, изменение положения в пространстве)	Графическая работа «Моделирование»			
8.	Технический	Отработка способов	Графическая работа			

	рисунок. Приемы от руки и на глаз.	построения технического рисунка детали, знакомство с его назначением.				
9.	Проектирование жилых помещений.	Виды жилых помещений, проектная декларация, чертеж жилых помещений.				
Технология ремонта и отделки жилых помещений						
10.	Основные элементы систем жилых домов.	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.				
11.	Отделка жилых помещений.	Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.			иметь представление: - о влиянии применяемых материалов на экологичес	

		<p>Подбор строительно- отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно- отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно- отделочных работ.</p> <p>Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых</p>			<p>кую среду, -о подборке строительных материалов по каталогу.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

		<p>красок, наклейка обоев и пленок.</p> <p>Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.</p>				
12,13.	Современные стили в оформлении жилых помещений.	<p>Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Декорирование интерьера жилых помещений, использование декоративных</p>			<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- элементы декора</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать эскиз декоративного украшения интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению</li> </ul>	

		растений.				
Электротехнические работы.						
14.	Электротехнические устройства. Электропроводка жилых помещений.	Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.			Знать: виды соединения элементов в электрических цепях. Условные и графические обозначения. Уметь: читать и составлять простые электрические схемы.	
15.	Расход электроэнергии.	Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной			Уметь: рассчитывать расход электроэнергии, собирать простейшую электрическую схему.	

		электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.				
16.	Потребители электрической энергии.	Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные, криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг и электропечь. Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приёмы безопасной работы. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.			Уметь: пользоваться электроизмерительными приборами, читать электрические схемы.	
17.	Бытовая техника.	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата.			Уметь: Подбирать бытовую технику по мощности, в соответствии с потребностью семьи, используя каталоги.	
Домашняя экономика и основы предпринимательства						
18.	Домашняя экономика	Цели и задачи экономики. Семья — первичная социально-экономическая ячейка общества. Состав				

		<p>семьи. Экономические связи в семье. Семейное хозяйство, его составляющие. Финансовая документация семьи. Цели и задачи экономики семьи. Профессия экономист.</p>			
19.	Бюджет семьи	<p>Понятие о бюджете семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. Источники дохода бюджета семьи. Роль школьника в увеличении доходной части семейного бюджета и его законном использовании. Профессия бухгалтера.</p>			<p>иметь представление: -о рациональном планировании расходов, уметь: - определять возможности семейного бюджета, виды расходов семьи,</p>
20.	Расходы семьи	<p>Постоянные и переменные расходы.</p>			<p>иметь представление: - о доходной и</p>



		<p>Экономия средств. Ограниченность ресурсов семьи, рост потребностей. Распределение бюджета. Хозяйственная книга.</p>			<p>расходной части бюджета семьи уметь: - читать штрих-код, этикетку продуктов, - оценивать затраты на питание семьи на неделю, - определять пути снижения затрат</p>	
21.	<p>Менеджмент в семейной экономике</p>	<p>Осуществление учета, планирования, организации и контроля в семейной экономике. Самоменеджмент каждого члена семьи — залог его успеха в жизни.</p>				
22.	<p>Анализ потребительских качеств товаров и услуг.</p>	<p>Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Качество товаров, их</p>			<p>знать: - основные источники информации о товарах</p> <p>иметь представление: - об определении положительных и отрицательных</p>	

		хранение, безопасность эксплуатации или употребления. Прибыль, патент, лицензия, фирма, реклама			потребительских качеств вещей, - об анализе сертификата соответствия на купленный товар	
23.	Права потребителя и их защита	Изучение цен на рынке товаров и услуг. Потребительская корзина. Защита прав потребителя.			знать: - права потребителей и способы их защиты	
24.	Предпринимательство.	История предпринимательства в России. Поиск своего дела. Предприниматели — творцы бизнеса, организаторы и производители товаров и услуг. Предпринимательство как вид деятельности. Нравственные и деловые качества предпринимателя. Стратегия				

		<p>предпринимательства. Тесты на выявление и оценку предрасположенности к предпринимательской деятельности. Организационно- правовые формы предпринимательства в России: индивидуальное частное предпринимательство с ограниченной ответственностью, акционерные общества закрытого и открытого типов.</p>				
Творческие проектные работы						
25.	Творческие проектные работы	<p>Творческий проект и его основные элементы. Техническая документация.</p>				

26.	Творческие проектные работы	Алгоритм выполнения проекта. Выбор темы и постановка цели, обоснование проекта анализ предложений «Банк идей проектов» метод «Мозгового штурма».			Заполнить лист планирования работы над проектом	
27.	Творческие проектные работы	Поиск информации, работа с первоисточниками, исследование проекта. Приемы работы с литературой			Работать с литературой, интернет сбор информации.	
28.	Творческие проектные работы	Исследование проекта и его реконструкция. Практическая работа «Составление сценария презентации».			Проведение интервью «Ваше мнение».	
29.	Творческие проектные работы	Творческие проектные работы. «Разработка дизайнерской задачи»			Обсуждение выбранного проекта в семье	
30.	Творческие	Оформление			Продумывать этапы	

	проектные работы	творческого проекта с использованием ИКТ			выполнения проекта.	
31.	Творческие проектные работы	Практическая работа «Работа над проектом».			Отработка навыков выполнения выбранного рисунка	
32.	Творческие проектные работы	Практическая работа «Работа над проектом».			Отработка навыков выполнения выбранного рисунка	
33.	Творческие проектные работы	Экономическое и экологическое обоснование проекта			Продумывать рекламу своего изделия	
34.	Творческие проектные работы	Защита проекта			Творческие проектные работы	

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

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. Башенков и др. — М.: Дрофа, 2003.
6. Ресурсы интернета.
  7. Е. А. Гурбина, Технология. Поурочные планы по разделу «Вязание» 5-7кл. Волгоград, «Учитель», 2006г.
  8. Л. С. Лаврентьева, Ю. И. Смирнов, Культура русского народа. СПб, «Паритет», 2004г.
  9. И. Н. Котова, А. С. Котова, Русские обряды и традиции (народная кукла). СПб, «Паритет», 2003г.
  10. М. Э. Витвицкая, Ikeбана, аранжировка, флористика (искусство составления букетов). Москва, «Лада», 2007г.
  11. И. Анисимова, Магия общения (история и практика этикета). Москва, «Звонница-МГ», 2004г.
  12. Л. И. Трепетунова, Природный материал и фантазия, 5-9 кл. Волгоград, «Учитель», 2009г.
  13. В. М. Лощинский, Сервировка и этикет стола, Минск, «Элайда», 1999г.
  14. Н. А. Смотрова, Вязание крючком, СПб, «Корона принт», 2001г.
  15. Н. А. Смотрова, Азбука флористики, СПб, «Корона принт», 2003г.
  16. Под ред. В.Д.Симоненко. Технология: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2019 год