


государственное бюджетное образовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с. Большой Толкай муниципального района
Похвистневский Самарской области

Рассмотрено на заседании МО
ГБОУ СОШ с. Большой Толкай
Протокол № 1 от 30.08. 2018 г.

Согласовано:

Зам. директора по УВР:

 /Марухова Н. Ю./

Утверждаю:

Директор школы:

 /Бочарова Е. И/


Рабочая программа
по технологии в 5-8 классах
ГБОУ СОШ с. Большой Толкай
На 2018-2019 учебный год

2018 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для 5-8-х классов составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения.

В основе настоящей рабочей программы лежат следующие нормативные документы:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (<http://www.rg.ru/2012/12/30/obrazovanie-dok.html>)
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования(утвержден приказом Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897) (<http://минобрнауки.рф/документы/938>)
3. СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях (http://www.epidemiolog.ru/law/san/?ELEMENT_ID=3240117&spphrase_id=116586)
4. Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием» (<http://bazazakonov.ru/doc/?ID=3687740>)
5. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / [сост. Е. С. Савинов]. М.: Просвещение, 2011. – (Стандарты второго поколения).
6. Учебный план Средней школы №3 г. Лысково на 2015-2016 учебный год.
7. Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов, машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Общая характеристика учебного предмета

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

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространенные технологии современного производства.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческого проекта. При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда – изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Место предмета в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

В базисном учебном плане образовательного учреждения для изучения предмета «Технология» выделено 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В

том числе: в 5-7 классах – 68 ч. из расчета 2 ч. в неделю; в 8 классах – 34 ч. из расчета 1 ч. в неделю.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» должны отражать:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Ценностные ориентиры содержания предмета

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

В результате обучения учащиеся овладеют:

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

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

Результаты освоения учебного предмета

При изучении технологии обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регулирование своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; объективное оценивание вклада своей деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- выражение готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании материалов, времени, денежных средств, труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объектов труда и оптимальное планирование работ;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Основное содержание курса

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а концу учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается в рамках раздела «Технологии ведения домашнего хозяйства».

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство с различными профессиями.

Тематический план

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства (12 ч.)	2	3	3	4
1.Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2.Интерьер жилого дома	-	1	-	-
3.Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	2	-
5.Гигиена жилища	-	-	1	-
6.Экология жилища	-	-	-	2
7.Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Электротехника (14 ч.)	-	1	1	12
1.Бытовые электроприборы	1	-	1	6
2.Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
3.Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
Кулинария (36 ч.)	14	14	8	-
1.Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
2.Физиология питания	1	-	-	-
3.Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-

4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5.Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
6.Блюда из яиц	2	-	-	-
7.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	-	-	-
8.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов много	-	4	-	-
9.Блюда из мяса	-	4	-	-
10.Блюда из птицы	-	2	-	-
11.Заправочные супы	-	2	-	-
12.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
13.Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
14.Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
15.Виды теста и выпечки	-	-	2	-
16.Сладости, десерты, напитки	-	-	1	-
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	1	-
Создание изделий из текстильных материалов (66 ч.)	22	22	22	-
1.Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
2.Конструирование швейных изделий	4	4	8	-
3.Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
4.Швейная машина	4	2	4	-
5.Технология изготовления швейных изделий	10	12	6	-
Художественные ремесла (30 ч.)	8	8	14	-
1.Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
3.Лоскутное шитье	4	-	-	-
4.Вязание крючком	-	4	-	-
5.Вязание спицами	-	4	-	-
6.Ручная роспись тканей	-	-	2	-
7.Вышивание	-	-	12	-
Семейная экономика (6 ч.)	-	-	-	6

Бюджет семьи	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч.)	-	-	-	4
1.Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности (70 ч.)	21	21	20	8
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	20	8
Всего: 238 ч., 6 ч. – резервное время	68	68	68	34

Содержание программы

5 класс (68 ч, 2 ч – резервное время)

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)	
«Интерьер кухни, столовой»	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.</p> <p>Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>
Раздел «Электротехника» (1 ч)	
«Бытовые электроприборы»	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p>
Раздел «Кулинария» (14 ч)	
«Санитария и гигиена на кухне»	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи.</p> <p>Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком</p>

<p>«Физиология питания»</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p>
<p>«Бутерброды и горячие напитки»</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>
<p>«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>
<p>«Блюда из овощей и фруктов»</p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав</p>

	салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд
«Блюда из яиц»	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд
«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)	
«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент
«Конструирование швейных изделий»	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами
«Швейная машина»	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и

	<p>правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p>
<p>«Технология изготовления швейных изделий»</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>
<p>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</p>	
<p>«Декоративно-прикладное искусство»</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>
<p>«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»</p>	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета.</p>

искусства»	Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов
«Лоскутное шитьё»	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)	
«Исследовательская и созидательная деятельность»	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, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

6 класс (68 ч, 2 ч – резервное время)

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)	
«Интерьер жилого дома»	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон

«Комнатные растения в интерьере»	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник
Раздел «Кулинария» (14 ч)	
«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд
«Блюда из мяса»	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам
«Блюда из птицы»	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу
«Заправочные супы»	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу
«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)	
«Свойства текстильных»	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических

материалов»	тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон
«Конструирование швейных изделий»	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
«Моделирование швейных изделий»	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою
«Швейная машина»	Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины
«Технология изготовления швейных изделий»	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)	
«Вязание крючком»	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий
«Вязание спицами»	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)	
«Исследовательская и созидательная деятельность»	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

7 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)	
«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер
«Гигиена жилища»	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки
Раздел «Электротехника» (1 ч)	

«Бытовые электроприборы»	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор
Раздел «Кулинария» (8 ч)	
«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов
«Изделия из жидкого теста»	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами
«Виды теста и выпечки»	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер
«Сладости, десерты, напитки»	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу
«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)	
«Свойства текстильных»	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон

«Конструирование швейных изделий»	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки
«Моделирование швейных изделий»	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета
«Швейная машина»	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей
«Технология изготовления швейных изделий»	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия
Раздел «Художественные ремёсла» (14 ч)	
«Ручная роспись тканей»	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани
«Вышивание»	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок

	и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)	
«Исследовательская и созидательная деятельность»	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

8 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)	
«Экология жилища»	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища
«Водоснабжение и канализация в доме»	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод
Раздел «Электротехника» (12 ч)	
«Бытовые электроприборы»	Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения
«Электромонтажные и сборочные»	Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и

технологии»	приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ
«Электротехнические устройства с элементами автоматики»	Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека
Раздел «Семейная экономика» (6 ч)	
«Бюджет семьи»	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)	
«Сферы производства и разделение труда»	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника
«Профессиональное образование и профессиональная карьера»	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)	
«Исследовательская и созидательная деятельность»	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта

Формирование универсальных учебных действий на уроках технологии

Формирование у учащихся универсальных учебных действий (общеучебных умений и навыков), включающее формирование компетенций учащихся в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности, является главной целью предмета.

В процессе реализации основной образовательной программы образовательного учреждения, соответствующей федеральным государственным образовательным стандартам второго поколения, в результате изучения всех без исключения предметов основной школы должны получать дальнейшее развитие *личностные, регулятивные, коммуникативные* и *познавательные* универсальные учебные действия, формирование которых было начато в начальной школе.

В сфере развития *личностных* универсальных учебных действий приоритетное внимание должно уделяться формированию:

- основ гражданской идентичности личности (включая когнитивный, эмоционально-ценностный и поведенческий компоненты);
- основ социальных компетенций (включая ценностно-смысловые установки и моральные нормы, опыт социальных и межличностных отношений, правосознание);
- готовности и способности к переходу к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации.

В сфере развития *регулятивных* универсальных учебных действий приоритетное внимание должно уделяться формированию действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, в том числе во внутреннем плане, осуществлять выбор эффективных путей и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение. Ведущим способом решения этой задачи является формирование способности к проектированию.

В сфере развития *коммуникативных* универсальных учебных действий приоритетное внимание должно уделяться:

- формированию действий по организации и планированию учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, умений работать в группе, практическому освоению морально-этических и психологических принципов общения и сотрудничества;
- практическому освоению умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учётом позиции другого и

уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- развитию речевой деятельности, приобретению опыта использования речевых средств для регуляции умственной деятельности, приобретению опыта регуляции собственного речевого поведения как основы коммуникативной компетентности.

В сфере развития *познавательных* универсальных учебных действий приоритетное внимание следует уделять:

- практическому освоению обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- развитию стратегий смыслового чтения и работе с информацией;
- практическому освоению методов познания, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им инструментария и понятийного аппарата, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра логических действий и операций.

Оснащение учебного процесса

Материально-техническое обеспечение:

№ п/п	Наименование	Кол-во
1	Компьютер	1
2	Мультимедийный проектор	1
3	Швейная машина с ножным приводом	9
4	Оверлок	2
5	Утюг	2
6	Гладильная доска	2
7	Электрическая плита	2
8	Холодильник	1
9	Микроволновая печь	1
10	Мясорубка электрическая	1
11	Универсальный кухонный комбайн	1
12	Ножницы	20
13	Сантиметровая лента	6
14	Линейка закройщика	3

15	Столовый сервиз	3
16	Набор кухонной посуды	3

Печатные наглядные пособия:

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

1. Классификация ручных стежков и строчек.
2. Классификация машинных швов.
3. Классификация краевых швов.
4. Классификация отделочных швов.
5. Технология изготовления фартука.
6. Технология обработки накладных карманов.
7. Технология обработки юбки.
8. Технология обработки вытачек.
9. Технология обработки кокеток.
10. Технология обработки горловины и пройм.
11. Технология обработки застежек.
12. Технология обработки воротников.
13. Технология обработки прорезных карманов.
14. Технология обработки низа рукавов.

Раздел «Кулинария»

1. Первичная обработка продуктов.
2. Форма нарезки продуктов.
3. Приемы тепловой обработки продуктов.
4. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
5. Схема приготовления мясного бульона.
6. Схема приготовления заправочного супа.
7. Схема приготовления мясных котлет.
8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы.
9. Схема приготовления сырников.
10. Схема приготовления омлета.
11. Схема приготовления каши.
12. Схема приготовления дрожжевого теста.
13. Схема приготовления песочного теста.
14. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий.
15. Схема приготовления винегрета
16. Организация рабочего места и правила техники безопасности.
17. Хранение продуктов.
18. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
19. Столовая посуда.

20. Правила поведения за столом.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 144 с.
2. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 144 с.
3. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: методическое пособие / Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 160 с.
4. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 192 с.: ил.
5. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, Н.А. Буглаева. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 96 с.: ил.

Интернет-ресурсы

1. Сеть творческих учителей <http://www.it-n.ru>
2. Социальная сеть работников образования <http://nsportal.ru>
3. Образовательный портал <http://tehnologi.su>
4. Открытый образовательный портал учителя технологии <http://trudovik.narod.ru>
5. Учительский портал <http://www.uchportal.ru>
6. Все о еде и кулинарии <http://www.cooking.ru>
7. Рукоделие <http://www.rukodelie.ru>
8. Кулинарный портал <http://www.cooking-book.ru>
9. Клуб любителей шитья <http://www.season.ru>
10. Электронный учебник <http://school.xvatit.com/index.php?title>
11. Идеи вашего дома <http://www.ivd.ru>
12. Портал информационной поддержки ремесел и народных промыслов <http://remeslennik.ru>
13. Каталог детских ресурсов <http://www.kinder.ru>
14. Школьный сектор <http://school-sector.relarn.ru>
15. Центр дистанционного образования Эйдос <http://www.eidos.ru>
16. Учительская газета <http://www.ug.ru/>
17. Российский общеобразовательный портал <http://www.school.edu.ru/>
18. Проект ИнфоУрок.РУ <http://infourok.ru/>
19. Всероссийский образовательный портал «Продленка» <http://prodlenka.org/>
20. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/>
21. Федеральный портал «Российское Образование» <http://www.edu.ru/>

22. Учебно-методический кабинет (методические разработки уроков и внеурочной деятельности) <http://ped-kopilka.ru/>
23. Сайт «Страна Мастеров» <http://stranamasterov.ru/>
24. Рукоделие <http://www.rukodelie.ru>
25. Кулинарный портал <http://www.cooking-book.ru>
26. Клуб любителей шитья <http://www.season.ru>
27. Телевизионный канал «Просвещение» программа «Профессия»
http://www.prosveshenie.tv/tvshows/shw17-professija_.html
28. Канал ТВмир программа «Энциклопедия профессий»
<http://tvmir.ru/search?utf8=✓&q=энциклопедия+профессий>

5 класс

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Дата проведения	Коррек- тировка
1	Вводный урок	2		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»		6		
2	Интерьер и планировка кухни-столовой	2		
3	Бытовые электроприборы	2		
4	Выполнение творческого проекта	2		
Раздел «Кулинария»		16		
5	Санитария и гигиена на кухне	1		
6	Физиология питания	1		
7	Бутерброды и горячие напитки	2		
8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2		
9	Блюда из сырых овощей и фруктов	2		
10	Тепловая кулинарная обработка овощей	2		
11	Блюда из яиц	2		
12	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2		
13	Выполнение творческого проекта	2		
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»		32		
14	Производство текстильных материалов	2		
15	Свойства текстильных материалов	2		
16	Конструирование швейных изделий	4		
17	Раскрой швейного изделия	2		
18	Швейные ручные работы	2		
19	Подготовка швейной машины к работе	2		
20	Приемы работы на швейной машине	2		
21	Швейные машинные работы	2		
22	Влажно-тепловая обработка ткани	2		
23	Технология изготовления швейных изделий	2		
24	Выполнение творческого проекта	10		
Раздел «Художественные ремёсла»		14		
25	Декоративно-прикладное искусство	2		
26	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2		
27	Лоскутное шитьё	4		
28	Выполнение творческого проекта	3		
29	Аттестационная работа	1		
30	Выполнение творческого проекта	2		
Итого		70		

6 класс

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Дата проведения	Коррек- тировка
1	Вводный урок	1		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»		5		
2	Интерьер жилого дома	1		
3	Комнатные растения в интерьере	2		
4	Выполнение творческого проекта	2		
Раздел «Кулинария»		16		
5	Блюда из рыбы	2		
6	Блюда из нерыбных продуктов моря	2		
7	Технология первичной и тепловой обработки мяса	2		
8	Приготовление блюд из мяса	2		
9	Блюда из птицы	2		
10	Заправочные супы	2		
11	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2		
12	Выполнение творческого проекта	2		
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»		30		
13	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2		
14	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	4		
15	Моделирование плечевой одежды	2		
16	Раскрой плечевого изделия	2		
17	Ручные швейные работы	2		
18	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	2		
19	Машинные работы	2		
20	Обработка мелких деталей	2		
21	Подготовка и проведение примерки	2		
22	Технология изготовления плечевого изделия	2		
23	Выполнение творческого проекта	8		
Раздел «Художественные ремёсла»		16		
24	Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна	2		
25	Вязание по кругу	2		
26	Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2		
27	Вязание цветных узоров	2		
28	Выполнение творческого проекта	5		
29	Аттестационная работа	1		

30	Выполнение творческого проекта	2		
	Итого	68		

7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	Коррек- тировка
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»		6		
1	Освещение жилого помещения	1		
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1		
3	Гигиена жилища	2		
4	Выполнение творческого проекта	2		
Раздел «Кулинария»		12		
5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2		
6	Изделия из жидкого теста	2		
7	Виды теста и выпечки	2		
8	Сладости, десерты, напитки	1		
9	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1		
10	Выполнение творческого проекта	4		
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»		32		
11	Свойства текстильных материалов	2		
12	Конструирование швейных изделий	4		
13	Моделирование поясной одежды	2		
14	Раскрой швейного изделия	2		
15	Технология ручных работ	2		
16	Технология машинных работ	4		
17	Подготовка и проведение примерки	2		
18	Технология изготовления поясных изделий	4		
19	Выполнение творческого проекта	10		
Раздел «Художественные ремёсла»		18		
20	Ручная роспись тканей	2		
21	Основные стежки и швы на их основе	2		
22	Вышивка швом крест	2		
23	Вышивка гладью	2		
24	Вышивка атласными лентами	2		
25	Выполнение творческого проекта	3		
26	Аттестационная работа	1		
27	Выполнение творческого проекта	4		
	Итого	68		

8 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	Коррек- тировка
1	Вводный урок. Инструктаж по охране труда	1		
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		14		

2	Художественное творчество	1		
3	Художественная вышивка гладью	1		
4	История и современность народных художественных промыслов	1		
5	Выполнение владимирских швов, белой и атласной глади	2		
6	Выполнение штриховой глади и двусторонней глади без настила	2		
7	Выполнение художественной глади, швов «узелки» и «рококо»	2		
8	Подбор материалов для вышивания натюрмортов и пейзажей. Правила безопасной работы на уроке	1		
9	Технология вышивания натюрморта и пейзажа	1		
10	Выполнение творческих работ	3		
Технологии ведения дома		8		
11	Понятие «семья». Виды доходов и расходов семьи	1		
12	Предпринимательская деятельность. Формы семейного предпринимательства	1		
13	Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи	1		
14	Информация о товарах. Источники получения информации	1		
15	«Маркировка», «этикетка», «вкладыш», «торговый знак», «штрихкод»	1		
16	Планирование семейного бюджета	1		
17	Правила покупки продуктов питания	1		
18	Способы сбережения денежных средств	1		
Проектирование и изготовление изделий		11		
19	Запуск проекта. Выработка первоначальных идей	2		
20	Дизайн-спецификация. Выбор лучшей идеи	1		
21	Изготовление изделия. Оформление дизайн-папки	3		
22	Экологическое обоснование проекта	1		
23	Экономическое обоснование проекта	1		
24	Самооценка проекта	1		
25	Аттестационная работа	1		
26	Защита творческих проектов	1		
	Итого	34		