

Муниципальное образовательное учреждение «Гимназия имени Героя  
Советского Союза Ю.А. Гарнаева» г. Балашова

<p><b>«Рассмотрено»</b> на заседании РМО учителей технологии протокол заседания №1 от «28» августа 2020 г. <i>С.И. Гугнюк / Клещина И.В.</i></p>	<p><b>«Согласовано»</b> Зам. директора по УВР МОУ «Гимназия им. Ю.А. Гарнаева С.К. Астахова. <i>С.К. Астахова</i></p>	<p><b>«Утверждаю»</b> Директор МОУ «Гимназия им. Ю.А.Гарнаева С.И. Гугнюк <i>С.И. Гугнюк</i> Приказ № 280 от 09.09.2020г</p>
--	---	--

**Рабочая программа  
учебного предмета «Технология»  
(направление «Технологии ведения дома»)  
5-8 класс  
(уровень основного общего образования)  
учителя 1 квалификационной категории  
Семикиной Наталии Николаевны.**

2020-2021 учебный год.

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. С изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014 г. приказ № 1644, 31
3. Примерная программа по учебному предмету «Технология» для основного общего образования.
4. Авторская программа Сеница Н.В., Тищенко А.Т., -М: Вентана-Граф 2014 год.
5. Основная образовательная программа МОУ «Гимназия им.Ю.А. Гарнаева» на 2020-2021 учебный год.
6. Учебный план гимназии;

### **Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета « Технологии ведения дома»;**

В содержании рабочей программы для 5-8 класса, сквозной линией проходят вопросы экологического, эстетического, здоровьесберегающего воспитания обучающихся, а также знакомство с различными профессиями.

Все уроки, где предусмотрено выполнение лабораторно-практических и практических работ, проходят с предварительным инструктажем по технике безопасности.

При реализации рабочей программы будут использоваться такие *методы обучения*, как поисковый, частично-поисковый, проблемный, исследовательский, проектный, репродуктивный, объяснительно-иллюстративный, и ИКТ технологии.

Для реализации данной программы используются *методы воспитания качеств личности*:

- формирование (воспитания качеств личности), сознание через убеждение ( диспут, эстетические, эвристические беседы, разъяснение, инструктаж);
- методы организации деятельности ( поручение, общественное мнение, упражнение, педагогические требования);
- методы стимулирования ( похвала, поощрение, соревнование, показ лучших работ, личный пример).

**Типы уроков:** комбинированный, урок изучения нового материала, урок совершенствования ЗУН, урок обобщения и систематизации ЗУН, урок контроля, знаний и навыков.

**Виды уроков:** урок-беседа, урок-экскурсия, урок-игра, урок-защита проекта.

**Форма проведения урока:** индивидуальная, фронтальная, групповая.

**Для реализации видов и форм контроля используются следующие методы:** опрос, педагогическое наблюдение, практическое выполнение технологических операций, демонстрация ( показ приемов работы. защита проекта, демонстрация своей деятельности ), тестирование, взаимоконтроль, самоконтроль.

Для контроля метапредметных результатов: входная и итоговая диагностика, анкетирование, наблюдение, групповое интервью.

Изучение предмета обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### **Личностные результаты.**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- ознакомление с установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

#### **Метапредметные результаты.**

- самостоятельная организация и выполнение работы по созданию изделия; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

#### **Предметные результаты.**

##### *В познавательной сфере:*

- оценка технологических свойств тканей, материалов и областей их применения;
- ознакомление с методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

##### *В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологий;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе тканей, материалов и проектировании объекта труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

##### *В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

##### *В эстетической сфере:*

- разработка вариантов рекламы выполнения объекта труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

##### *В коммуникативной сфере:*

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

##### *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.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

**Регулятивные УУД:** принятие учебной цели, выбор способов деятельности, планирование организации контроля труда, организация рабочего места, выполнение правил гигиены учебного труда.

**Познавательные УУД:** сравнение, анализ, систематизация, практическая работа, усвоение информации с помощью ПК, работа со справочной и дополнительной литературой.

**Коммуникативные УУД:** умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия, умение выделять главное, слушать и слышать собеседника, учителя, задавать вопросы на понимание и обобщение, умение взаимодействовать в группе.

**Личностные УУД:** самопознание, самооценка, личная ответственность, адекватное реагирование на трудности.

## **ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ 5 КЛАССОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДАННОЙ ПРОГРАММЕ.**

*Учащиеся 5 класса должны изучать следующие основные подразделы программы:*

- кулинария;
- создание изделий из текстильных и поделочных материалов;
- декоративно-прикладное творчество;
- технология ведения дома;
- творческие проектные работы.

Учащиеся должны знать:

- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технология их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- экономное ведение хозяйства: роль запасов, способы заготовки продуктов, условия и сроки хранения свежих овощей и фруктов, сушка, быстрое замораживание,;
- история интерьера, требование к интерьеру кухни, столовой, правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
- изготовление пряжи, нитей, тканей, классификация текстильных волокон, структура полотняного переплетения, свойства нитей, основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов швейной машины, виды приводов, правила подготовки швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;

- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила подсадки и постановки рук во время работы, эксплуатационные, гигиенические эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, правила снятия мерок, их условные обозначения;

- способы приготовления солёного теста, лепка, панно, раскрашивание, оформление рамки;

- виды отделок швейных изделий, способы моделирования фартука, правила выкройки к раскрою;

- назначение, конструкция, графическое обозначение и технология выполнения машинных швов: взаутюжку, вразутюжку, стачного, способы накладки выкройки на ткани, раскрой оборудование рабочего места, приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

- правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаление пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли;

- последовательность выполнения проекта;

- содержание и характер труда специалистов по обработке тканей и продуктов питания;

*Учащиеся 5 класса должны уметь:*

- собирать информацию в области кулинарии и обработки ткани;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;

- определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовность блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи, сушить ягоды и фрукты, овощи, замораживать овощи и фрукты в морозилке;

- разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформить интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, поддерживать санитарное состояние кухни и столовой;

- определять в ткани основу и уток, лицевую и изнаночную сторону;

- выполнять полотняное переплетение;

- выключать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывание нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку без узла, подготовить мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой

- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

- выполнять на швейной машине следующие швы: сточной, в заутюжку, в подгибку с открытым и зарытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии на 2-ю сторону деталей кроя, обрабатывать детали кроя, накалывать, наматывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество изделия;

- ремонтировать одежду заплатами, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

***ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ 6 КЛАССОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДАННОЙ ПРОГРАММЕ.***

*Учащиеся 6 класса должны изучать следующие основные подразделы программы:*

- кулинария;
- создание изделий из текстильных и поделочных материалов;
- декоративно-прикладное творчество;
- технология ведения дома;
- творческие проектные работы.

*Учащиеся должны знать:*

- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды мяса, рыбы, общие сведения о пищевой ценности мяса, рыбы, птицы, способах их кулинарного использования, методы определения качества мяса, рыбы, птицы, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов мяса, рыбы, птицы, инструменты и приспособления для первичной обработки мяса, рыбы, птицы;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технология приготовления блюд из сырых и вареных мяса, рыбы, птицы, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из мяса, рыбы, курицы;
- виды мяса, рыбы, птицы, технология их приготовления, правила сервировки стола к обеду;
- экономное ведение хозяйства: роль запасов, способы заготовки продуктов, условия и сроки хранения мяса, рыбы, птицы, быстрое замораживание,;
- история интерьера, требование к зонам интерьера, размещение растений в интерьере, правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
- изготовление пряжи, нитей, тканей, классификация текстильных волокон, свойства химических тканей;
- технические характеристики, назначение основных узлов швейной машины, устройство иглы, правила подготовки швейной машины к работе, выполнение закрепки;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые для вязания спицами и крючком;
- возможности вязания, основные приемы и материалы, применяемые для вязания спицами и крючком;
- виды простейших приемов вывязывания петель,
- правила посадки и постановки рук во время работы, эксплуатационные, гигиенические эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, правила снятия мерок, их условные обозначения;
- виды отделок швейных изделий, способы моделирования плечевого изделия, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, графическое обозначение и технология выполнения машинных швов: взаутюжку, вразутюжку, стачного, способы накладки выкройки на ткани, раскрой оборудование рабочего места, приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- последовательность выполнения проекта;
- содержание и характер труда специалистов по обработке тканей и продуктов питания;

*Учащиеся 6 класса должны уметь:*

- собирать информацию в области кулинарии и обработки ткани;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;

- определять качество мяса, рыбы, птицы, проводить первичную обработку всех видов мяса, рыбы, птицы, применять различные способы варки, готовить блюда из мяса, рыбы, птицы, супов, определять свежесть мяса, рыбы, птицы, готовность блюда из них, сервировать стол к обеду;
- замораживать мясо, рыбу, птицу морозилке;
- разрабатывать интерьер жилища, учитывая зональность, оформлять интерьер при помощи цветов;
- определять ткани искусственные и синтетические;
- выключать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывание нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять машинные закрепки и строчки, регулировать длину стежка;
- читать рисунок при вязании спицами и крючком, переводить рисунок, подбирать спицы, крючки и нитки, выполнять простейшие виды петель;
- читать и строить чертеж плечевого изделия, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование плечевого изделия, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине следующие швы: стачной, в заутюжку, в подгибку с открытым и закрытым срезом, распустать швы, обрабатывать горловину подкрайной обтачкой, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии на 2-ю сторону деталей кроя, обрабатывать детали кроя, накалывать, наматывать и настрачивать детали, обрабатывать срезы швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество изделия.

## **Содержание учебного предмета «Технология» 5 кл**

### ***Раздел 1. Технология домашнего хозяйства (3ч)***

#### **Тема 1-3. Интерьер и планировка кухни, столовой**

Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

### ***Раздел 2. Электротехника (1ч)***

#### **Тема 4. Бытовые электроприборы на кухне.**

Принципы действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Правила электробезопасности бытовых приборов.

### ***Раздел 4. Кулинария (14ч + 2 час мини-проект)***

#### **Тема 5,6. Санитария и гигиена. Физиология питания**

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.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи.

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, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

## **Тема 7,8. Бутерброды, горячие напитки**

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

## **Тема 9,10. Блюда из круп и макаронных изделий**

Виды злаковых культур, используемых в кулинарии. Содержание в крупах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Правила варки макаронных изделий. Виды макаронных изделий.

Виды круп и их пищевая ценность.

Назначение, правила и условия кулинарной обработки круп.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление каши из гречневой крупы.

## **Тема 11-12. Блюда из овощей и фруктов.**

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

## **Тема 13 -14. Блюда из овощей и фруктов .Тепловая обработка овощей.**

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда из вареных овощей.



### **. Тема 15-16. Блюда из яиц.**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюд из яиц.

### **Тема 17-18. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню.

### **Тема 17-18. Мини-проект «Воскресный завтрак»**

## ***Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (32ч)***

### **Тема 21-22. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Ткацкие переплетения.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

### **Тема 23-24. Ручные работы. Терминология ручных работ.**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения ручных стежков и строчек, область их применения.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

### **Тема 25-30. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек и швов, закрепление строчки обратным ходом машины.

### **Тема 31-34. Конструирование швейных изделий. Изготовление выкройки.**

Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа фартука.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскизная разработка модели фартука.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**Тема 35-36. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою.

**Тема 37-52. Технология изготовления швейных изделий**

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани, правила раскроя. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

— обработка деталей кроя;

— обметывание швов ручным и машинным способами;

— обработка верхнего края и низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Отработка техники выполнения стачных, краевых швов.

Выполнение раскладки выкроек ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

**Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности (6 часов из 12 часов)**

**Тема 53-56. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Оформление пояснительной записки. Работа над презентацией.

**Тема 57-58. Защита проекта.**

*Примерные темы творческих проектов*

Воскресный завтрак в кругу семьи.

Одежда для дома.

Изготовление сувенира (подарка) к празднику.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Проекты социальной направленности:

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

**Раздел 6. Технология творческой и опытнической деятельности. (6 ч)**

## **Раздел 6. Художественные ремесла (8 часов +2 часа на проект)**

### **Тема 59-60. Декоративно-прикладное искусство.**

#### **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

### **Тема 61-68. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. (*Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья»*)

### **Тема 69-70. Защита проекта.**

#### **Содержание учебного предмета «Технология» 6 кл**

**Раздел «Технология домашнего хозяйства»** дает представление об интерьере, знакомит с эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Дается информация об устройстве и оборудовании современного жилья с помощью компьютера.

Раздел предусматривает практическую работу «Разработка плана зонального размещения в квартире и доме». Предусмотрено выполнение проекта «Комнатные растения».

**В разделе «Кулинария»** изучаются санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Изучаются питательные вещества в продуктах питания и их значение. Знакомятся с технологией приготовления блюд из мяса, рыбы, птицы, приготовление супов. Знакомятся с понятием сервировка, с особенностями сервировки стола к обеду, правилами поведения за столом.

В данном разделе предусмотрено выполнение проекта «Воскресный обед в кругу семьи».

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»** знакомит с классификацией текстильных волокон, способами получения и свойствами химических волокон, изготовлением нитей и тканей в условиях

прядильного, ткацкого и отделочного современного производства. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Снятие мерок. Организация рабочего места для выполнения ручных и машинных работ. Классификация машинных и ручных швов. Последовательность изготовления швейных изделий. Правила безопасной работы на швейной машине и при влажно-тепловой обработке.

Предусмотрено пошив плечевого изделия. Раздел предусматривает лабораторно-практические и практические работы: «Изучение свойств тканей синтетических и искусственных», «Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия», «Моделирование швейного изделия», «Изготовление проектного изделия».

Предусмотрено выполнение проекта «Плечевая одежда».

**Раздел «Художественные ремесла»** знакомит с понятием «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Понятие композиции и орнамента. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов для вязания крючком и спицами. Данный раздел также знакомит с краткими сведениями из истории вязания. Материалы для вязания спицами и крючком, технология изготовления вязанных изделия.

Лабораторно-практические и практические работы: «Создание графического орнамента при вязании спицами», «Изготовление образцов», «Изготовление проектного изделия в технике вязание спицами» Предусмотрено выполнение проекта: «Изделие в технике вязание спицами (игрушка)».

## Содержание учебного предмета «Технология» 7 класс

### Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

#### **Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

#### **Тема . Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

### Раздел «Электротехника»

#### **Тема . Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

### Раздел «Кулинария» (5 ч)

#### **Тема . Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **Тема . Изделия из жидкого теста**

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема . Виды теста и выпечки**

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

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них.

Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

### **Тема . Сладости, десерты, напитки**

*Теоретические сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

*Теоретические сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол- фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32ч)**

### **Тема . Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

### **Тема. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема . Моделирование швейных изделий**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема . Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

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

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема . Ручная роспись тканей**

*Теоретические сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Тема . Вышивание**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема . Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

## **Содержание учебного предмета «Технология» 8 кл**

### **Тема. Семейная экономика**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практические работы.* Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

### **Тема. Технологии домашнего хозяйства.**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

Система канализации в доме.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Расчет стоимости коммунальных услуг для семьи, проживающей в многоквартирном или индивидуальном доме.

### **Раздел «Электротехника»**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Правила безопасной работы с электробытовыми приборами.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы.

Разработка и оформление плаката по электробезопасности.

Бытовые электроприборы.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.

Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быте

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации-

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы.

Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение**

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.

Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду) профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику



профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

### **Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации с помощью ПК.

*Варианты творческих проектов:* «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

## **Тематическое планирование рабочей программы по технологии 5 кл**

Класс 5

Количество часов: в неделю 2ч.

УМК \_ Сеница Н.В., Тищенко А.Т., Технологии ведения дома. 5 класс. М: Вентана-Граф 2014 год.

№ п/п	Разделы и темы	Кол-тво часов	Дата по плану	Дата проведения
<b>I</b>	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>3</b>		
1	1. Введение. Правила поведения в мастерской. Интерьер кухни, столовой. Мини - проект	1		
2,3		2		
<b>II</b>	<b>Электротехника</b>	<b>1</b>		
4	Бытовые электроприборы	1		
<b>III.</b>	<b><u>Кулинария</u></b>	<b>16</b>		
5	1.Санитария и гигиена.	1		
6	2.Физиология питания.	1		
7,8	3.Бутерброды и горячие напитки.	2		
9,10	4.Блюда из круп и макаронных изделий.	2		
11-12	5.Блюда из овощей и фруктов (сырых).	2		
13,14	6.Блюда из овощей и фруктов (вареных)	2		
15,16	7.Блюда из яиц.	2		
17,18	8.Приготовление завтрака.Сервировка стола. Этикет.. . Мини – проект «Завтрак для моей семьи»	2		
19,20		2		

<b>IV.</b>	<b><u>Создание изделий из текстильных материалов.</u></b>	<b>32</b>		
21,22	1.Свойства текстильных материалов. Виды ткацких переплетений..	2		
23,24	2.Ручные стежки и строчки .Терминология ручных работ.	2		
25,26	3. Элементы машиноведения.	2		
27,28	4.Машинные швы (соединительные)	2		
29,30	Машинные швы (краевые)	2		
31,32	5.Конструирование швейных изделий.	2		
33,34	6.Изготовление выкройки.	2		
35,36	7. Моделирование швейных изделий. 8. <u>Технология изготовления швейного изделия (юбка на резинке).</u>	2		
	А) Раскрой изделия;			
	Б) Обработка деталей кроя..			
37,38	В) Обработка боковых срезов юбки	2		
39,40	Г) Обработка верхнего среза юбки.	2		
41,42	Г) Обработка карманов.	2		
43,44	Д) Соединение карманов с юбкой;	2		
45,46	Ж) Обработка нижнего среза юбки.	2		
47,48	З) Вдевание эластичной тесьмы.	2		
49,50	Окончательная обработка изделия. Контроль качества	2		
51,52	готового изделия.	2		
<b>V.</b>	<b>Технология творческой и опытнической деятельности.</b>	<b>6</b>		
53,54	1.Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации.	2		
55,56	2.Разработка вариантов решения проблемы. 3. Выбор лучшего варианта. Составление плана реализации проекта. Работа по реализации проекта.	2		
57	4.Предзащита. Работа над презентацией.	1		
,58	5.Защита Творческого проекта.	1		
<b>IV.</b>	<b><u>Художественные ремесла.</u></b>	<b>10</b>		
59,60	1.Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета.	2		
	2. <u>Лоскутное шитье.</u>			
61,62	А) История лоскутного шитья. Материалы. Изготовление шаблонов.	2		
63,64	Б) Технология «Крейзи».	2		
65,66	В) Соединение деталей с подкладкой. Использование дублирина.	2		
67,68	<b>Мини-проект.</b>	2		
69,70	Резерв	2		
	Итого	70		



**Тематическое планирование рабочей программы  
по технологии 6 класс**

Класс 6

Количество часов: в неделю 2ч.

УМК \_ Синеца Н.В., Тищенко А.Т., Технологии ведения дома. 6 класс. М: Вентана-Граф 2014 год.

№ п/п	Разделы и темы	Кол-во часов	Дата по плану	Дата проведения
I	<b><u>Технологии домашнего хозяйства.</u></b>	<b>4</b>		
	Вводный урок. Правила поведения в мастерской	1		
	Интерьер жилого дома.	1		
	<u>Комнатные растения в доме.</u>	2		
	<b><u>Мини проект.</u></b>			
II	<b><u>Кулинария</u></b>	<b>10</b>		
	2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.			
	3. «Блюда для ужина».	2		
	4. Блюда из мяса.	2		
	5. Приготовление блюд из птицы.	2		
	6. Заправочные супы.	2		
	7. Составление меню обеда. Сервировка стола. Правила приема гостей. <b>Мини – проект « Званый обед»</b>	2		
III	<b><u>Создание изделий из текстильных материалов.</u></b>	<b>34</b>		
8	<u>Элементы материаловедения.</u>	<b>2</b>		
	Свойства текстильных материалов. Химические волокна.	2		
9 10. 11	<u>Элементы машиноведения.</u>	<b>6</b>		
	9. Машинная игла( устройство,подбор,установка).	2		
	10. Машинные швы. Соединительные	2		
	11. Машинные швы. Краевые	2		

	12.	<u>Конструирование и моделирование плечевых изделий.</u> Понятие о плечевой одежде (цельнокроеный и втачной рукав)Снятие мерок.	<b>8</b> 2
	13.	Построение чертежа плечевого изделия М 1:4	2
	14	Построение чертежа плечевого изделия по индивидуальным меркам. Оформление выкройки. Моделирование плечевого изделия <u>Тесты.</u>	2 2
	15.	<u>Технология изготовления плечевых изделий.</u> Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	<b>18</b> 2
	16.	Подготовка деталей кроя к обработке.	2
	17.	Подготовка изделия к I примерке. Сметывание плечевых швов, боковых швов Первая примерка, уточнение дефектов на изделии. Обработка срезов на швейной машине	2
	18		2
	19	Подготовка изделия ко 2 примерке Виды обработки горловины.	2
	20.	Обработка горловины подкрайной обтачкой (косой бейкой)Практическая работа. .	2
	21.	Обработка поузловая. Практическая работа. 2 примерка изделия	2
	22.	Обработка нижнего среза рукавов . Обработка нижнего среза изделия.	2
	23.	Окончательная обработка изделия.	2
IV	24	<b>Технология творческой и опытнической деятельности.</b> 1.Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации.	<b>8</b> 2
	25	2.Разработка вариантов решения проблемы.	2
	26	3. Выбор лучшего варианта. Составление плана реализации проекта. Работа по реализации проекта.	2
	27	4.Предзащита. Работа над презентацией. 5. <b>Защита Творческого проекта.</b>	1 1
V		<u>Художественные ремесла.</u>	<b>12</b>
	28.	<u>Вязание крючком .</u> История, инструменты, материалы, схемы, расчет петель. Организация рабочего места при вязании.	<b>6</b> 2



**Лист корректировки календарно-тематического планирования рабочей программы по  
технологии**

№	Класс	№ урока, тема урока	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия (для контрольных работ)	Дата проведения по факту

**Тематическое планирование по технологии  
7класс 2020-2021учебный год.**

Классы 7А, 7Б, 7В

Учитель Семикина Н.Н.

Количество часов 70

Всего 2 часа в неделю

Учебник Сеницы Н.В., Симоненко В.Д. Технология 7 класс. 2014. М., Вентана-Граф.

	№ п/п	Разделы и темы			
			Количество часов	Дата по плану	Дата проведения
I	1	<b><u>Технологии домашнего хозяйства</u></b> Вводный урок. Цели и задачи предмета «Технология».	<b>3</b> 1		
	2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1		
	3	Гигиена жилища.	1		
II	4	<b><u>Электротехника</u></b> Бытовые электроприборы. Мини - проект «Умный дом»	<b>1</b> 1		

Ш	5.	<b><u>Кулинария</u></b> Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Творог, вареники. Требования к качеству готовых блюд	<b>10</b> 2		
	6	Мучные изделия. Инструменты. Виды теста и выпечки. Изделия из жидкого теста. Блины, блинчики, оладьи	2		
	7	Пресное тесто (бисквитное тесто, песочное тесто, слоеное тесто)	2		
	8.	Сладости, десерты, напитки.	2		
	9	Сервировка праздничного стола. Творческий проект «Праздничный сладкий стол. Экетет.»	2		
IV		<b><u>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.</u></b>	<b>10+22=32</b>		
	10	Свойства текстильных материалов.	2		
	11	Технология ручных работ. Потайной шов.	2		
	12	Технология машинных работ. Окантовывание среза бейкой. Притачивание молнии.	2		
	13	Конструирование швейных изделий. Поясные изделия. Снятие мерок. Построение чертежа М1:4	2		
	14	Моделирование швейных изделий.	2		
		<u>Технология изготовления швейных изделий.</u>	<b>22</b>		
	15	1) Построение чертежа изделия по индивидуальным меркам.	2		
	16	2) Оформление выкройки, моделирование.	2		
	17	3) Раскрой изделия. Практическая работа.	2		
	18	4) Обработка деталей кроя. Подготовка к I примерке	2		
	19	5) Проведение I примерки. Исправление дефектов	2		
	20	6) Подготовка к II примерке. Стачивание вытачек, боковых швов.	2		
	21	7) Обработка застежки.	2		
	22	8) Обработка верхнего среза	2		
	23	9) Окончательная отделка изделия	2		
	24	Творческий проект «Праздничный наряд»	2		
	25	Создание банка идей, критерии проекта. Анализ изделий-аналогов из банка идей.			
	25	Защита проекта	2		
V		<b><u>Художественные ремесла</u></b>	<b>16</b>		
	27	Ручная роспись тканей	1		
		<b><u>Вышивание.</u></b>	<b>15</b>		
	28.	Вышивка на основе ручных стежков	1		
	29	Счетные швы. Вышивка крестиком.	2		
	30	. Художественная гладь.	2		
	31	Белая гладь.	2		





### Лист корректировки тематического планирования рабочей программы по технологии

№	Класс	№ урока, тема урока	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия (для контрольных работ)	Дата проведения по факту

### Тематическое планирование по технологии 8 класс

Классы 8

Количество часов в неделю: 1 час

Учебник: Технология 8. В.Д.Симоненко, Вентана-Граф, 2016.

**8 класс 2020-2021 учебный год.**

Даты	№ п/п	Разделы и темы	Кол-во Часов (даты)	
			по плану, темам	проведено
<b>I</b>	1.	<b><u>Вводный урок.</u></b>	<b>1</b>	
		Цели и задачи предмета «Технология». Знакомство с программой.	1	
<b>II</b>	2.	Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасной работы в мастерских.		
		<b><u>Семейная экономика.</u></b>	<b>5</b>	
<b>III</b>	3.	Способы выявления потребностей семьи	1	
		4. Технология построения семейного бюджета Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей	1 1 1	
<b>IV</b>	4.	Технология ведения бизнеса	1	
		<b><u>Технология домашнего хозяйства.</u></b> Эстетика и экология жилища	<b>3</b> 1	
<b>V</b>	5.	Инженерные коммуникации в доме	1	
		Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы	1	
<b>VI</b>	6.	<b><u>Электротехника.</u></b>	<b>8</b>	
		23. Электрический ток и его использование. Электрические цепи	1	
<b>VII</b>	7.	24. Классификация электрических приборов	1	
		15. Электроизмерительные приборы	1	
<b>VIII</b>	8.	26. Электроосветительные приборы	1	

	27. Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы	1	
	28. Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	1	
	<b>Защита проекта.</b>	1	
<b>V</b>	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение. .</b>	<b>13</b>	
	29.		
	30. Профессиональное образование Рынок образовательных услуг	1	
	Варианты выбора профиля обучения. Факторы выбора профиля обучения	1	
	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	1	
	Врожденные особенности человека. Темперамент	1	
	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении	1	
	Психические качества личности	1	
	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения	1	
	Жизненные и профессиональные ценности	1	
	Мотивы выбора профессии	1	
	Классификация мира труда	1	
	Типы профессий Классы профессий Отделы профессий		
	Профессиональная пригодность.	1	
	Профессиональная проба.	1	
	Современное представление о профессиональной карьере	1	
<b>VI</b>	<b>Технологии исследовательской и опытнической деятельности. 4ч.</b>	<b>4</b>	
	1.Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации.	1	
	2.Разработка вариантов решения проблемы.	1	
	3. Выбор лучшего варианта. Составление плана реализации проекта.	1	
	Работа по реализации проекта.		
	4.Предзащита. Работа над презентацией.		
	5. <b>Защита Творческого проекта</b> «Мой профессиональный	1	

