

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 88 г. Челябинска»

Программа по учебному предмету
«ТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»
(предметная область «Технология»)
основное общее образование
для 5-8 классов

Разработчик: Валиханова Т.В.
учитель технологии

Челябинск 2017

Структура рабочей программы учебного предмета.

1. Пояснительная записка.
2. Содержание учебного предмета.
3. Тематическое планирование.
4. Планируемые результаты изучения учебного предмета.

Раздел I. Пояснительная записка

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 280 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — 70 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах — 35ч из расчёта 2 ч в неделю. Из части формируемой участниками образовательных отношений, в 7-8 кл к обязательной части добавлен 1 ч. В соответствии с этим предмет составлен на 70ч.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

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 и 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.

Раздел II. Содержание учебного предмета.

Содержание разделов программы 5 класс

Проектная деятельность(1ч)

Проектная деятельность на уроках «Технологии».

Введение в предмет «Технология». Понятие проекта. Особенности проектной деятельности. Постановка цели и задач проекта. Этапы проектирования

Оформление интерьера (5 ч)

Интерьер кухни-столовой (1ч)

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

Практическая работа: планирование кухни с помощью шаблонов. Выполнение эскиза проекта.

Творческий проект «Кухня моей мечты»(1ч)

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

Практическая работа: выполнение планировки кухни в масштабе 1:5

Защита проекта «Кухня моей мечты».

Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка. Способы решения.

Кулинария (16ч)

Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание (1 ч)

Санитарно-гигиенические требования. Посуда для приготовления пищи. Уход за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Физиология питания. Режим питания. Пищевые вещества. Значение белков, жиров, углеводов.
Практическая работа: составление сбалансированного меню на завтрак.

Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа: технология приготовления бутербродов.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш; бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Способы определения готовности. Подача блюд к столу.

Практическая работа: технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий (2ч)

Оценка и самооценка качества приготовления блюда. Правила безопасной работы на кухне.

Практическая работа: приготовление блюда из крупы или макаронных изделий

Блюда из сырых овощей и фруктов (1ч)

Значение овощей и фруктов в питании. Этапы первичной обработки. Способы хранения. Холодные блюда из овощей.

Практическая работа: приготовление салата из сырых овощей и фруктов.

Блюда из варёных овощей (1ч)

Блюда из варёных овощей. Виды тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практическая работа: приготовление блюд из вареных овощей.

Приготовление салатов из сырых и варёных овощей(2ч)

Контроль и самоконтроль. Качество блюд, правила безопасной работы на кухне.

Практическая работа: приготовление салатов.

Блюда из яиц (1ч)

Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Способы варки куриных яиц.

Практическая работа: приготовление блюд из яиц

Сервировка стола к завтраку (1 ч)

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.

Практическая работа: сервировка стола к завтраку.

Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»(2ч)

Правила сервировки стола к завтраку и правила этикета; навыки культурного поведения за столом

Защита проекта: контроль, оценка и самооценка.

Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)

Производство текстильных материалов (2 ч.)

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.

Лабораторная работа: определение лицевой и изнаночной сторон ткани, направления долевой нити.

Свойства текстильных материалов Проект «Фартук для работы на кухне» (2 ч.)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Лабораторная работа: изучение свойств ткани из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий (2 ч)

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

Практическая работа: снятие мерок для построения чертежа проектного изделия.

Построение чертежа швейного изделия, изготовление выкроек (2 ч.)

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами

Практическая работа: построение чертежа в масштабе 1:4

Раскрой швейного изделия (2 ч.)

Подготовка ткани к раскрою. 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.

Практическая работа: раскрой швейного изделия (образцов)

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные операции при ручных работах: временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами); постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края -

застрачивание (с открытым и закрытым срезами). *Практическая работа:* изготовление образцов ручных работ.

Практическая работа: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами.

Приемы работы на швейной машине.

Основные операции при машинной обработке изделия.

Практическая работа: выполнение образцов машинных швов.

Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани (2 ч)

Технология пошива фартука: подготовка деталей кроя к обработке; влажно-тепловая обработка, приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Практическая работа: влажно-тепловая обработка.

Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия(2ч)

Обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание *Практическая работа:* изготовление образцов поузловой обработки изделия.

Практическая работа: технология пошива фартука.

Обработка накладного кармана.

Правила обработки карманов, соединение карманов с нижней частью фартука.

Практическая работа: обработка накладного кармана(2ч)

Обработка нижнего и боковых срезов фартука(2ч)

Обработка нижней части фартука; правила обработки карманов и соединение с нижней частью фартука.

Практическая работа: обработка нижнего и боковых срезов фартука.

Обработка верхнего среза фартука притачным поясом(2ч)

Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Изготовление пояса.

Практическая работа: обработка верхнего среза фартука, изготовление пояса.

Защита проекта «Фартук для работы на кухне»(2ч)

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану; осуществление самоконтроля и оценка качества готового изделия, анализ ошибок; информация об истории одежды; овладение безопасными приёмами труда. Знакомство с профессиями закройщик и портной.

Практическая работа: технология изготовления швейного изделия, планирование проектной деятельности.

Художественные ремесла (20 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни. (2ч)

Виды декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей: виды декоративно-прикладного искусства народов Урала.

Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства(2ч)

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции.

Практическая работа: выполнение эскизов стилизованных изображений, выполнение орнаментальной композиции.

Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте(2ч)

Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Практическая работа: выполнение орнаментальной композиции.

Лоскутное шитье (2ч)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.

Практическая работа: изготовление шаблонов.

Технологии изготовления лоскутного изделия (2ч)

Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Практическая работа: изготовление образца изделия из лоскутов.

Лоскутное шитье. Обоснование проекта (2ч)

Изготовление декоративного изделия в технике лоскутной пластики (прихватка, салфетка, грелка на чайник).

Практическая работа: работа с литературой, эскиз, коллаж.

Выполнение проекта (2ч)

Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правила безопасной работы

Практическая работа: стачивание деталей изделия.

Подготовка к защите проекта(2ч)

Завершение изготовления изделия. Расчет стоимости затрат, составление доклада к защите.

Практическая работа: Завершение изготовления изделия

Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок (2ч)

Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем.

Проект: защита проекта.

Содержание разделов программы 6 класс

Технологии домашнего хозяйства (3ч)

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.(2ч)

Содержание и задачи курса. Правила поведения в кабинете. Правила санитарии и гигиены. Общие правила безопасной работы в кабинете. Правила электро- и пожарной безопасности. Средства пожаротушения. План эвакуации из школьного здания и кабинета

Интерьер жилого дома (1ч)

Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого дома. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Практическая работа: подбор материалов для отделки потолка, стен, пола.

Технологии творческой и опытнической деятельности (3ч)

Комнатные растения в интерьере (2ч)

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

Практическая работа: пересадка комнатных растений.

Планирование комнаты подростка(1ч)

Планирование комнаты подростка в рамках творческого проекта.

Проект: защита проекта.

Кулинария– 14 ч.

Блюда из рыбы. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы (2ч)

Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа: Приготовление блюда из рыбы.

Блюда из нерыбных продуктов моря (2ч)

Пищевая ценность нерыбных пищевых продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря и продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа: приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса (2ч)

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. 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.

Практическая работа: приготовление блюда из мяса.

Блюда из мясных субпродуктов (2ч)

Виды субпродуктов. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практическая работа: приготовление блюда из мясных субпродуктов.

Блюда из птицы (2ч)

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.

Практическая работа: приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы (2ч)

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.

Практическая работа: приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практическая работа: составление меню обеда.

Технологии творческой и опытнической деятельности(2ч)

Сервировка стола к воскресному обеду. Итоговый проект.

Определение затрат. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты итогового творческого проекта.

Проект: защита проекта.

Художественные ремесла 8ч.

Вязание крючком. Инструктаж по ТБ.(2ч)

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 Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Практическая работа: вязание образцов столбиками.

Вязание крючком (2ч)

Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практическая работа: вязание образцов по кругу

Вязание спицами. (2ч)

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.

Практическая работа: выполнение образцов вязок.

Вязание спицами (2ч)

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Практическая работа: выполнение образцов вязок.

Технологии творческой и опытнической деятельности (6ч)

Вязание изделия крючком или спицами. Поисково-технологический этап (2ч)

Цель и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Подбор информации для выполнения проектной работы. Разработка и описание модели. Технология вязания спицами или крючком.

Практическая работа: Выбор модели, разработка конструкции

Технологический этап (2ч)

Последовательность изготовления проектного изделия. Технология вязания изделий спицами или крючком.

Практическая работа. Изготовление изделия.

Технологический заключительный этап(2ч)

Последовательность изготовления проектного изделия

Практическая работа : Окончательная отделка и оформление изделия. .

Защита проекта.

Технологии творческой деятельности (12я)

Наряд для семейного обеда. Поисковый этап(2ч)

Цель и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Подбор информации для выполнения проектной работы. Зарисовка и описание моделей.

Практическая работы: зарисовка и описание модели.

Технологический этап (2ч)

Работа с чертежами и выкройками.

Практическая работа: построение чертежей, изготовление выкроек.

Технологический этап (2ч)

Последовательность изготовления проектного изделия. Обмеловка и раскрой изделия. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Практическая работа: раскрой и подготовка деталей к обработке.

Технологический этап (2ч)

Последовательность изготовления швейного изделия. Обработка отдельных узлов изделия.

Практическая работа: обработка деталей кроя и пошив.

Технологический этап (2ч)

Последовательность изготовления швейного изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практическая работа: пошив и отделка изделия.

Заключительный этап (2ч)

Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектных целей. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для творческого проекта.

Проект: защита проекта.

Создание изделий из текстильных материалов (22ч)

Свойства текстильных материалов из химических волокон. (2ч)

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Практическая работа: составление коллекции текстильных материалов из химических волокон.

Конструктивные особенности плечевого изделия. Снятие мерок (2ч)

Понятие о плечевой одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Практическая работа: снятие мерок.

Построение чертежа основы с цельнокроеным рукавом.

Конструкторский этап работы над проектом(2ч)

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа: Построение чертежа основы с цельнокроеным рукавом.

Моделирование основы плечевого изделия.

Технологический этап (2ч.)

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. Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа: моделирование основы.

Правила раскладки и раскроя (2ч)

Технологический этап.

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.

Практическая работа: дублирование деталей клеевой прокладкой.

Ручные стежки и строчки. Инструктаж по Т.Б.

Технологический этап (2ч)

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах, временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Практическая работа: изготовление образцов ручных работ.

Швейная машина. Машинная игла. Виды регуляторов. Инструктаж по ТБ.

Технологический этап (2ч)

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.

Практическая работа: выполнение прорезных петель.

Машинные работы. Технологический этап (2ч)

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим. Классификация машинных швов: соединительные. Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Практическая работа: изготовление образцов машинных работ.

Поузловая обработка деталей кроя (2ч.)

Технологический этап.

Технология обработки среднего шва спинки с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.

Практическая работа: обработка среднего шва.

Поузловая обработка деталей края (2ч.)

Технологический этап.

Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия.

Практическая работа: обработка срезов подкройной обтачкой.

Заключительный этап. Защита проекта (2ч.)

Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектных целей. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для творческого проекта.

Проект. защита проекта.

Содержание разделов программы 7 класс.

Технологии домашнего хозяйства (2 ч)

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. (1ч)

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп, виды светильников. Современные системы управления светом. Комплексная система управления «умный дом». Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Практическая работа: выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». систематизация коллекции книг.

Гигиена жилища (1ч)

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме.

Практическая работа: генеральная уборка кабинета технологии, подбор моющих средств для уборки помещения.

Электротехника (2ч)

Бытовые электроприборы.

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.
Функции климатических приборов.

Практическая работа: Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Кулинария (12 ч)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)

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 работы: определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из жидкого теста (2ч)

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-практическая работа: определение качества мёда. приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки (4ч)

Дрожжевое, бисквитное тесто (2ч)

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное тесто. Виды изделий из них.

Песочное, пельменное тесто (2ч)

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

Практическая работа: приготовление изделий из пельменного теста, приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки (2ч)

Виды сладостей. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Практическая работа: приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2ч)

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.

Практическая работа: разработка меню, приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)

Свойства текстильных материалов (2ч)

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

Практическая работа: определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий (4ч)

Поясная одежда. Снятие мерок (2ч)

Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок с фигуры человека.

Практическая работа: снятие мерок с фигуры для построения чертежа юбки.

Построение чертежа прямой юбки. (2ч)

Последовательность построения основы чертежа прямой юбки.

Практическая работа: построение чертежа основы прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий (2 ч)

Разновидности моделей юбок, методы моделирования. Моделирование юбки с расширением к низу. Моделирование юбки со складками. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и Интернета. Подготовка выкройки к раскрою. Выкройки швейного изделия на CD и из Интернета.

Практические работы: моделирование юбки в масштабе 1:4, подготовка выкройки проектного изделия к раскрою, получение выкройки из журнала мод и подготовка её к

раскрою.

Швейная машина (2ч)

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Практические работы: выполнить чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.

Технология изготовления швейных изделий (12ч)

Раскрой поясной одежды. Дублирования деталей пояса(4ч)

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Выкраивание бейки. Технологическая последовательность дублирования деталей пояса клеевой прокладкой – корсажем.

Практические работы: выполнить экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку, с учётом припусков на швы, выкраивание бейки.

Технология ручных работ (4ч)

Технология прикрепления подогнутого края потайными стежками.

Практические работы: изготовление образцов ручных швов для подшивания прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Технология машинных работ (4ч)

Подшивание (2ч)

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

Практические работы: изготовление образцов окантовывания и подшивания.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом (2ч)

Смётывание и обработка среднего шва. Технология притачивания застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Практические работы: обработка среднего шва юбки застёжкой – молнией.

Художественные ремёсла (12ч)

Ручная роспись тканей (4 ч)

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.

Практические работы: выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание (8ч)

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке (2ч)

Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Практические работы: выполнение образцов швов.

Вышивание счётными швами (2ч)

Материалы и оборудование для счётной вышивки. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Практические работы: выполнение образца вышивки швом крест. Составление схемы по авторскому рисунку.

Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо (2ч)

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью.

Практические работы: выполнение вышивки гладью, французский узелок и рококо.

Вышивание лентами (2ч)

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

Практические работы: выполнение образца вышивки лентами.

Технологии творческой и опытнической деятельности (20ч)

Творческий проект «Умный дом» (2ч)

Поисковый этап.

Возможности системы «Умный дом», применение элементов системы для своего дома.

Практическая работа: сбор информации по сайтам Интернета, выбор лучшего варианта.

Заключительный этап.

Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка. Способы решения.

Проект: защита проекта.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2ч)

Поисковый этап.

Выбор меню, блюд и сервировки для праздничного сладкого стола. Приглашение гостей.

Практическая работа: приготовление кондитерских изделий и напитков. Сервировка стола. Изготовление приглашений.

Заключительный этап.

Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка. Способы решения.

Проект: защита проекта.

Творческий проект «Праздничный наряд» (8ч)

Поисковый этап (2ч.)

Цель и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Подбор информации для выполнения проектной работы. Разработка эскиза проектного изделия.

Практическая работа: зарисовка и описание выбранной модели.

Технологический этап (2ч)

Составление индивидуального плана изготовления изделия.

Практическая работа: пошив изделия.

Технологический этап (2ч)

Изготовление изделия.

Практическая работа: пошив изделия.

Заключительный этап (2ч)

Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка. Способы решения.

Проект: защита проекта.

Творческий проект «Подарок своими руками» (8ч)

Поисково – исследовательский и технологический этап (2ч)

Первоначальные идеи, выбор лучшего варианта, выбор техники вышивания, выбор дополнительных материалов. Технология изготовления проектного изделия.

Практическая работа: выполнение проектного изделия.

Технологический этап (4ч)

Оформление проектного изделия.

Практическая работа: окончательная отделка и оформление проектного изделия.

Заключительный этап (2 ч)

Расчёт затрат на изготовление изделия. Экспертная оценка и самооценка.

Проект: защита проекта

Содержание разделов программы 8 класс.

Кулинария (10 ч)

Мясо птицы. Блюда из мяса птицы (2ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Определение качества птицы. Использование полуфабрикатов. Виды тепловой обработки мяса. Классификация супов.

Практическая работа: первичная обработка птицы.

Блюда национальной кухни (2ч)

Особенности национальной кухни народов, проживающих на Урале. Кухня народов мира. Особенности подачи блюд. Виды приправ.

Практическая работа: приготовление блюд русской национальной кухни

Сервировка стола. Составление меню(2ч)

Оформление блюд. Правила пользования столовыми приборами (нож, вилка, ложка). Аранжировка стола цветами. Способы складывания салфеток, правила поведения за столом и прием гостей. Этикет. Время и продолжительность визита.

Практическая работа: сервировка стола, способы складывания салфеток.

Заготовка продуктов (4ч)

Консервирование овощей (2ч)

Способы хранения, консервирования овощей, фруктов и ягод. Процессы дозревания овощей и фруктов во время хранения, правила и сроки сборки овощей. Первичная обработка продуктов. Сроки хранения. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Практическая работа: подготовка тары для консервов.

Консервирование фруктов и ягод сахаром (2ч)

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах, сроки хранения компотов.

Практическая работа: первичная обработка фруктов и ягод, бланширование, стерилизация, укупорка банок, варка варенья (компота).

Художественные ремесла (8ч)

Материалы и инструменты для вязания на спицах (2ч)

Понятие трикотаж. Преимущество. Выбор пряжи, спиц.

Практическая работа: основные приемы вязания.

Вязание на двух спицах (2ч)

Вязание резинкой 1*1, 2*2 английская резинка, «рисовая» вязка, «шахматка». Набор петель, лицевые петли, изнаночные петли.

Практическая работа: вязание английской резинки.

Орнамент в вязаных изделиях(2ч)

Виды орнамента, его формы, назначения и материала. Для построения орнамента можно использовать геометрические формы, растительные мотивы, изображения животного мира, фигуры человека. Цвет в художественном оформлении вязаных изделий.

Практическая работа: оформление концов шарфа кистями, помпонами.

Художественная роспись ткани (2ч)

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практическая работа: выполнить эскиз росписи.

Изготовление сувенира в технике «холодный батик (2ч)

Подбор резерва, красителей, инструмента. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка

Практическая работа: изготовление сувенира.

Создание изделий из текстильных материалов(20ч)

Синтетические волокна. Сложные переплетения (2ч)

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

Практическая работа: определение волокон в тканях

Элементы машиноведения(2ч)

Приспособления малой механизации. Инструктаж.

Использование приспособлений малой механизации при изготовлении швейных изделий: стачивание деталей, выстегивание (лапка с линейкой), обработка срезов окантовочным швом (улитка - окантовыватель), притачивание тесьмы - молния (спец. лапка), подгибание среза на тонких легких тканях (лапка - рубильник), выполнение запошивочного шва (лапка запошиватель).

Практическая работа: Изготовление прихватки с применением лапки с ограничительной линейкой

Конструирование и моделирование поясного изделия (8ч)

Виды брюк. Конструктивные особенности(2ч)

Разновидность поясного изделия - брюки. Виды брюк. История брюк. Современные направления моды. Особенности конструкции брюк. Правила снятия мерок с фигуры человека. Снятие мерок и запись результатов в рабочую тетрадь

Практическая работа: Снятие мерок и запись результатов измерений

Построение основы чертежа брюк в М 1:4 (2ч)

Характеристика индивидуальных особенностей телосложения. Выбор прибавок. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойства ткани. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Построение чертежа.

Практическая работа: Построение чертежа основы брюк.

Моделирование брюк(2ч)

Виды женских брюк. Особенности моделирования поясного изделия. Зрительные иллюзии в одежде. Основные приемы моделирования основы брюк: изменение ширины, изменение формы, изменение длины. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Виды художественного оформления изделия.

Практическая работа: Моделирование брюк с учетом направления моды.

Подготовка выкройки к раскрою(2ч)

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Варианты раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани. Расчет количества ткани на изготовление изделия. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком, с ворсом, на ткани в клетку и полоску.

Практическая работа: Выполнение расчета количества ткани на пошив изделия в зависимости от ширины ткани. Подготовка выкройки к раскрою

Технология изготовления поясного изделия – 8 ч.

Организация рабочего места (2ч)

Раскрой – подготовка ткани, раскладка деталей, обводка их мелом, вырезание. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к 1-й примерке. Выявление и исправление дефектов. Обработка изделия после примерки. В.Т.О. Отделочные работы.

Практическая работа: составление плана последовательности обработки поясного изделия.

Обработка боковых карманов (2ч)

Правила выполнения технологических операций: обработка боковых карманов, обработка застежки брюк, обработка верхнего среза брюк, обработка нижнего среза брюк. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практическая работа: обработка карманов.

Обработка застёжки брюк (2ч)

Правила выполнения технологических операций. Виды обработки застёжки поясного изделия

Практическая работа: обработка застёжки тесьмой «молния».

Обработка нижнего и верхнего среза брюк (2ч)

Правила выполнения технологических операций. Обработка нижнего и верхнего среза брюк.

Практическая работа: обработка нижнего и верхнего среза брюк

Технологии домашнего хозяйства (4 ч)

Экология жилища (2 ч)

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Практические работы: ознакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении, с системой фильтрации воды.

Водоснабжение и канализация в доме (2ч)

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном 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.

Практические работы: определить составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома, определить расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

Электротехника (12ч)

Бытовые электроприборы (6ч)

Электронагревательные приборы(2ч)

Виды электронагревательных приборов, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Практические работы: оценить допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети.

Отопительные электроприборы(2ч)

Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздушонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании

отопительными приборами. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин - автоматов, электрических вытяжных устройств.

Практические работы: оценить допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке в квартирной (домовой) сети, устройство и принцип действия стиральной машины-автомата, электрического фена.

Электронные приборы (2ч)

Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Практические работы: знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Электромонтажные и сборочные технологии (4 ч)

Электрический ток (2ч)

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи, о её принципиальной схеме, простые электрические схемы.

Практические работы: чтение простой электрической схемы, сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока, исследование работы цепи при различных вариантах её сборки с гальваническим источником тока, исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы(2ч)

Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ, приёмы монтажа. Установочные изделия. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Практические работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования, выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Электротехнические устройства с элементами автоматики (2ч)

. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии,

связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы: составить схему квартирной электропроводки, определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц, ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Семейная экономика (6 ч)

Бюджет семьи (6ч)

Семейный доход и бюджет семьи (2ч)

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета.

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.

Расход семейного бюджета (2ч)

Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Практические работы. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей

Технология ведения бизнеса (2ч)

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

Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)

Сферы производства и разделение труда (2 ч)

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

Практические работы: ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)

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.

Практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Проектирование, как сфера профессиональной деятельности (6ч)

Творческий групповой проект «Дом будущего»(2ч)

Поисково-исследовательский этап (2ч)

Актуальность проблем, определение задач, разработка нескольких вариантов, выбор лучшего.

Технологический этап (2ч)

Подбор материалов, подсчёт затрат.

Заключительный этап (2ч)

Проект: защита проекта, презентация.

Творческий проект «Мой профессиональный выбор»(4ч)

Поисково-исследовательский этап (2ч)

Выявление проблемы, осознание проблемной области. Выработка идей, вариантов, альтернативы, определение требований к профессиональной деятельности, анализ и синтез идей. Изучение содержания будущей профессиональной деятельности. Выявление индивидуальных характеристик, технология определения путей получения профессии и выбор места обучения, профессиональная проба, коррекция.

Заключительный этап (2ч)

Прогнозирование дальнейшей профессиональной карьеры, контроль, оформление, самооценка. План дальнейшей подготовки к профессиональному самоопределению.

Проект: защита проекта.

3. Тематическое планирование учебного предмета «Технология».

Сводный тематический план 5-8 классов

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (12 ч)	2	4	2	4
Тема 1. Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
Тема 2. Интерьер жилого дома	-	2	-	-
Тема 3. Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-
Тема 5. Гигиена жилища	-	-	1	-
Тема 6. Экология жилища	-	-	-	2
Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Раздел «Электротехника» (14 ч)	-	-	2	12
Тема 1. Бытовые электроприборы	-	-	2	6
Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
Раздел «Кулинария» (40 ч)	14	14	12	10
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
Тема 2. Физиология питания	1	-	-	-
Тема 3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	4	-	-	-
Тема 5. Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
Тема 6. Блюда из яиц	1	-	-	-
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1	-	-	-
Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
Тема 9. Блюда из мяса	-	4	-	-
Тема 10. Блюда из птицы	-	2	-	-
Тема 11. Заправочные супы	-	2	-	-
Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
Тема 14. Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
Тема 15. Виды теста и выпечки	-	-	2	-
Тема 16. Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (88 ч)	24	22	22	20
Тема 1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	2
Тема 2. Конструирование швейных изделий	6	4	4	8
Тема 3. Швейная машина	4	2	2	2
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	10	12	12	8

Тема 3. Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
Раздел «Художественные ремёсла» (38ч)	10	8	12	8
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	4	-	-	-
Тема 3. Лоскутное шитьё	4	-	-	-
Тема 4. Вязание крючком	-	4	-	-
Тема 5. Вязание спицами	-	4	-	4
Тема 6. Ручная роспись тканей	-	-	4	4
Тема 7. Вышивание	-	-	8	-
Раздел «Семейная экономика» (6 ч)	0	0	0	6
Тема 1. Бюджет семьи				6
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)	0	0	0	4
Тема 1. Сферы производства и разделение труда				2
Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера				2
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (68 ч)	20	22	20	6
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	20	22	20	6
Всего: 280 часов	70	70	70	70

3. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;

- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

Материально-техническое обеспечение рабочей программы

Учебно-методический комплект

1. ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Сеница Н.В. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2015 г.
2. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2015.
3. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 6 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2016.
4. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2017.
5. Учебник «Технология» под редакцией Симоненко В.Д. 8 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2017.

Дидактические пособия

1. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н.
2. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т
3. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
4. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
5. Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
6. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.

7. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
8. Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
9. Все о вязании. От совета до секрета. Автор С Мещерякова.
10. Узоры вязания на спицах и крючком. Составители: С.С.Павлович, А.И.Шпаковская
11. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
12. 100 лучших моделей оригами. Составители: И.С.Ильин, С.Д.Ильин
13. Ткань в интерьере. Ламбрекены. Занавески. Чехли для мебели
14. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребаева.
15. Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.

Печатные демонстрационные пособия

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

Натуральные объекты

1. Коллекция "Хлопок"
2. Коллекция "Лен"
3. Коллекция "Волокна животного происхождения"

Технические средства обучения.

1. Классная магнитная доска
2. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.
5. Экран.
6. Колонки.
7. Проигрыватель.
8. Фотоаппарат.

Цифровые образовательные ресурсы.

1. http://pulset.ru/tov/find14_a1.php?id=33520 сайт Троицкая швейная фабрика
2. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
3. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
4. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/
<http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
6. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
7. http://rodonews.ru/news_1282664628.html
http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома
8. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»

<http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»