МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 32 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ» ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

413111, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Минская, дом 29, тел. (8453) 95-06-50,engschool32@mail.ru

Согласована
Заместитель директора по УВР
_____ /Е.Н. Андреева /

Утверждена
Директор школы
_____ /С.А. Рогачева/
Приказ от 31.08.2018 № 432

Рабочая программа по учебному предмету «Технология»
5-8 классы (ФГОС ООО)
(базовый уровень)

Авторы - составители рабочей программы:
Капарина Наталья Алексеевна
Соколова Ирина Дмитриевна,
учителя технологии высшей категории

г. Энгельс, 2018 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (девочки) для 5-8 классов составлена в соответствии с локальным актом образовательного учреждения.

Программа: по технологии к учебникам для 5 – 8 классов (авторы программы: И.А.Сасова, М.Б.Павлова, М.И.Гуревич.). – М.: Вентана-Граф.

Учебники:

Технология 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательной школы / И.А.Сасовой, А.В.Марченко и др. / под ред.И.А.Сасовой. М.: Вентана-Граф.

Технология 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательной школы /

И.А. Сасовой, А.В.Марченко и др. / под ред.И.А.Сасовой. М.: Вентана-Граф.

Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательной организации (вариант для девочек) / И.А.Сасовой, М.Б. Павловой, А.Ю.Шатуриной и др. / под ред.И.А.Сасовой. – 3-е изд., перераб. М.: Вентана-Граф,2018,-208с.

Технология 8 класс. Учебник для учащихся общеобразовательной школы / И.А.Сасовой, А.В.Марченко и др. / под ред.И.А.Сасовой. М.: Вентана-Граф.

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанной с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь

рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными

средствами контроль качества изготовляемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерильных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- обслуживания себя и членов своей семьи;
- планирования учебной деятельности;
- формирования здорового образа жизни.

Содержание учебного предмета 5 класс

№	Разделы и темы	Содержание	Количество часов			
			Всего	Лабораторные (практические) работы	Письменные формы контроля (тесты, и т.д.)	Уроки защиты проектов
	Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества(2час.)					
1-2	Вводное занятие. Технологии в жизни человека и общества	Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности,	2			

		направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством				
	Раздел 2. Основы проектирования(2час.)					
3-4	Основные компоненты проекта. Этапы проектной деятельности.	Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.	2	1		
	Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов(28час.)					
5-6	Классификация текстильных материалов. Производство тканей.	Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях	2	1,5	0,5	

		прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов. Профессии оператор текстильного производства и ткач				
7-8	Свойства текстильных материалов. Определение в ткани долевой нити	Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов. Профессии оператор текстильного производства и ткач. Определение в ткани долевой нити.	2	2		
9-10	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе.	Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе.	2	2		
11-12	Виды машинных швов. Приёмы работы на швейной машине.	Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Приёмы работы на швейной машине.	2	2		
13-14	Работа на швейной машине. Выполнение машинных швов	Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине.	2	1,5	0,5	

		Знакомство с машинными швами. Выполнение машинных швов				
15-16	Графика, черчение. Построение линий чертежа.	Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками. Построение линий чертежа.	2	1,5	0,5	
17-18	Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Снятие мерок	2	2		
19-20	Технологии изготовления швейных изделий. Раскрой изделия.	Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани.	2	2		

		Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Профессии закройщик и портной.				
21-22	Подготовка деталей кроя к обработке. Ручные стежки.	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Выполнение контрольных и копировальных стежков.	2	1,5	0,5	
23-24	Классификация машинных швов. Соединительные и краевые швы.	Правила выполнения прямого стежка. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.	2	1,5	0,5	
25-26	Обработка накладного кармана. Соединение кармана с нижней частью.	Виды карманов. Технология обработки накладного кармана. Соединение кармана с нижней частью.	2	2		
27-28	Обработка швов фартука. Шов в подгибку с закрытым срезом	Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Шов в подгибку с закрытым срезом	2	2		
29-30	Обработка пояса. Соединение пояса с нижней частью.	Технология обработки пояса. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.	2	2		

		Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани.				
31-32	Окончательная обработка изделия. Защита проекта.	Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по пошиву изделия.	2			2
Раздел 4. Художественные ремёсла(8час.)						
33-34	Декоративно-прикладное искусство. Дизайн-анализ изделий.	Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России. Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта.	2	1,5	0,5	
35-36	Лоскутное шитьё. Прихватка «шахматка».	Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для	2	2		

		выполнения элементов орнамента.				
37-38	Прихватка «шахматка». Технология изготовления изделия.	Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия	2	2		
39-40	Окончательная отделка изделия. Защита проекта	Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.	2		1	1
Раздел 5. Кулинария (20 час.)						
41-42	Интерьер кухни. Оборудование современной кухни.	Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.	2	1	1	
43-44	Физиология и гигиена питания. Режим питания.	Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ	2	1,5	0.5	

		и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ				
45-46	Сервировка стола. Правила поведения за столом	Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака. Профессия официант	2	2		
47-48	Технологии обработки пищевых продуктов. Напитки и бутерброды.	Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц. Оказание первой помощи при ожогах. Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства.	2	2		
49-50	Приготовление горячих напитков. Приготовление бутербродов.	Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.	2	2		

		Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе. Технология приготовления и подачи напитка какао. Профессия повар				
51-52	Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц.	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд	2	2		
53-54	Блюда из овощей и фруктов. Составление технологической карты.	Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов.	2	2		
55-56	Приготовление салата из овощей. Оформление блюд.	Приготовление салатов из свежих овощей. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей.	2	2		

		Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд				
57-58	Приготовление фруктового салата. Сервировка стола.	Способы хранения фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из фруктов. Формы нарезки. Оформление готовых блюд. Сервировка стола.	2	1,5	0,5	
59-60	Меню завтрака. Приготовление завтрака. Защита проекта.	Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи. Обоснование потребности. Исследование и анализ проблемы. Учёт пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Определение необходимых продуктов для завтрака, их количества. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи. Защита проекта	2	1		1

Раздел 6. Технологии домашнего хозяйства(4час.)						
61-62	Технологии ухода за жилыми помещениями. Технологии ухода за одеждой и обувью	Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний. Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни. Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	1,5	0,5	
63-64	Эстетика и экология жилища. Освещение жилых помещений.	Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений:	2	1,5	0,5	

		общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении				
Раздел 7. Электротехника (2час.)						
65-66	Бытовые электроприборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.	2	1,5	0,5	
67-68	Презентации. Защита проектов.	Выставка проектных работ обучающихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным	2			2

		проектам.				
	Всего		68	54	8	6

Содержание учебного предмета 6 класс

№	Разделы и темы	Содержание	Количество часов			
			Всего	**Лабораторные (практические) работы**	**Письменные формы контроля (тесты, и т.д.)**	**Уроки защиты проектов**
	Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества(2час.)					
1-2	Вводное занятие. Технологии в жизни человека и общества	Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии. Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет	2			
	Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность					
3-4	Основные компоненты проекта. Способы представления результатов проектирования	Основные компоненты проекта. Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта. Использование компьютера при выполнении проектов.	2	2		

		Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев). Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Компьютерная презентация проекта				
	Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства					
5-6	Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью. Профессии в сфере обслуживания и сервиса	Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка. Профессии в сфере обслуживания и сервиса	2			
7-8	Эстетика и экология жилища. Освещение в	Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность	2	1,5	0,5	

	интерьере.	характерных признаков художественного оформления предметной среды. Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки обучающимся и оценки потребителями изделия. Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Роль освещения в интерьере.				
9-10	Обычаи, традиции, правила поведения. Убранство жилых помещений.	Обычаи убранства жилых помещений в конкретной местности, где проживает семья. Национальные и местные традиции оформления	2			

		интерьера жилых помещений				
Раздел 4. Технологии кулинарных работ						
11-12	Физиология и гигиена питания. Полноценное питание.	Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.	2	1.5	0,5	
13-14	Технологии обработки пищевых продуктов. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент	2	2		

		кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов				
15-16	Виды макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.	Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Последовательность приготовления. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Проект по приготовлению ужина для всей семьи	2	2		
17-18	Виды круп. Блюда из круп. Каши.	Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп.	2	1,5	0,5	
19-20	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной	2	1,5	0,5	

		работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы.				
21-22	Виды тепловой обработки. Приготовление рыбных блюд	Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов	2	1,5	0,5	
23-24	Сервировка стола. Правила поведения за столом. Защита проекта.	Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Сервировка стола к ужину. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона за столом. Защита проекта	2	1		1
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов						
25-26	Классификация текстильных волокон. Способы получения химических волокон.	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Информация о современных материалах из химических волокон и об их применении.	2	2		
27-28	Свойства текстильных материалов. Виды нетканых материалов	Виды нетканых материалов из химических волокон. свойства текстильных материалов из искусственных и синтетических волокон. Различия тканей из природных и химических волокон. Профессия оператор	2	2		

		на производстве химических волокон				
29-30	Графика, черчение. Правила оформления чертежей.	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнение чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Чтение сборочных единиц и их деталирование. Основные правила оформления чертежей	2	2		
31-32	Конструирование швейных изделий. Снятие мерок.	Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Профессия технолог-конструктор швейного производства	2	2		
33-34	Моделирование швейных изделий. Моделирование проектного изделия.	Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек.	2	2		
35-36	Швейная машина. Машинная игла.	Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы.	2	2		
37-38	Швейная машина. Неполадки в работе швейной машине.	Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с	2	2		

		неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки				
39-40	Виды машинных швов. Выполнение машинных швов	Соединительные и краевые швы. Технология выполнения машинных швов	2	2		
41-42	Технологии изготовления швейных изделий. Раскрой изделия.	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками	2	2		
43-44	Подготовка деталей кроя к обработке. Ручные стежки.	Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах.	2	1,5	0,5	
45-46	Виды обработки горловин. Обработка горловины обтачкой	Виды обтачек для обработки среза горловины изделия. Технология обработки горловины обтачкой. Правила безопасной работы на швейной машине.	2	2		
47-48	Виды обработки рукавов. Обработка низа рукавов.	Виды обработки рукавов. Технология обработка низа рукавов.	2	2		
49-50	Виды обработки боковых швов. Обработка боковых швов изделия	Виды обработки боковых швов Соединение плечевых и боковых срезов изделия. Обметывание срезов швов одним из способов.	2	2		
51-52	Обработка низа изделия. Защита проекта	Обработка нижнего среза изделия. Защита проекта	2	1		1
Раздел 6. Художественные ремёсла						
53-54	Основы композиции и цветовое решение. Выполнение	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и	2	1,5	0,5	

	эскизов орнаментов.	асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов				
55-56	Виды вышивальных стежков и швов. Технология вышивания.	Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания	2	2		
57-58	Техника вышивания. Выполнение стебельчатого и петельного стежков	Техника вышивания: приёмы закрепления нитки на ткани. Выполнение стебельчатого и петельного стежков	2	2		
59-60	Виды мережки. Техника вышивания.	Виды мережки. Техника вышивания Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой	2	2		

61-62	Вышивание лентами. Техника вышивания.	Из истории вышивки лентами. Инструменты, материалы для вышивки. Техника вышивания. Работа над проектом.	2			
63-64	Презентация. Защита проекта	Способы представления результатов. Защита проекта.	2			2
Раздел 7. Электротехника						
65-66	Электротехнические работы в жилых помещениях. Правила безопасной работы.	Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры. Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Ознакомление с материалами и инструментами, используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.	2	1,5	0,5	
67-	Презентации.	Выставка проектных	2			2

68	Защита проектов.	работ обучающихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам.				
	Всего		68	58	4	6

Содержание учебного предмета 7класс

№	**Разделы и темы**	**Содержание**	**Количество часов**			
			Всего	**Лабораторные (практические) работы**	**Письменные формы контроля (тесты, и т.д.)**	**Уроки защиты проектов**
	Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества(2час)					
1-2	Вводное занятие. Технологии в жизни человека и общества	Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ. Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты.	2	2		
	Раздел 2. Основы проектирования Исследовательская и созидательная деятельность (2час.)					
3-4	Этапы проектной деятельности. Применение ПК для презентации проекта	Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как	2	1		1

		способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования				
	Раздел 3. Художественные ремёсла(16час)					
5-6	Вязание крючком и спицами. Условные обозначения	Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Условные обозначения при вязании крючком и спицами	2	1		1
7-8	Приемы вязания спицами. Вязание по схеме	Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. Вязание полотна. Вязание по кругу. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	2	2		
9-10	Приемы вязания крючком. Вязание по схеме	Условные обозначения при вязании крючком. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера.	2	2		
11-12	Изготовление вязанного изделия. Работа с журналом мод	Изготовление вязанного изделия по выбору. Работа с журналом мод Отпаривание и сборка готового изделия.	2	2		
13-14	Уход за вязанными изделиями. Символы по уходу за одеждой	Уход за вязанными изделиями. Символы по уходу за одеждой.	2	2		
15-16	Создание флористических картин. Сухое валяние	Краткие сведения из истории валяния. Материалы и инструменты для валяния. Основные приемы сухого валяния. Правила безопасного труда.	2	2		
17-18	Изготовление декоративно-прикладного	Изготовление декоративно-прикладного изделия по выбору. Работа над	2			2

	изделия. Работа над проектом	проектом. Подготовка к защите проекта. Презентация				
19-20	Защита проекта. Презентация работы	Защита проекта. Презентация работы. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем	2			2
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов(28час)						
21-22	Графика и черчение. Анализ изделия по чертежу	Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия	2	2		
23-24	Конструирование швейных изделий. Снятие мерок	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт.	2	2		
25-26	Материаловедение. Искусственные и синтетические волокна.	Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон и уход за ними. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения.	2	2		
27-28	Моделирование швейных изделий. Расчет	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с	2	1.5	0,5	

	количества ткани	расширением книзу со складками. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод. Профессия художник по костюму и текстилю				
29-30	Машиноведение. Неполадки в работе швейной машины	Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины. Неполадки швейной машины, связанные с регулировкой натяжения ниток. Правила безопасного труда.	2	1.5	0,5	
31-32	Виды машинных швов. Инструктаж по технике безопасности	Краевые и соединительные швы. Технология выполнения машинных швов. Техника безопасности при работе.	2	2		
33-34	Технологии изготовления швейных поясных изделий. Подготовка выкройки к раскрою.	Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани.	2	1		1
35-36	Подготовка деталей кроя к обработке. Составление технологической карты	Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Составление технологической карты	2	2		
37-38	Виды прорезных карманов. Обработка карманов в шве.	Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Виды прорезных карманов. Обработка карманов в шве.	2	2		

39-40	Виды обработки застежек. Обработка застежки «молния».	Виды обработки застежек. Обработка среднего шва застёжкой-молнией на проектном изделии. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда.	2	2		
41-42	Обработка и соединение деталей кроя. Обработка вытачек и шаговых срезов	Обработка и соединение деталей кроя. Способы обработки стачного шва. Способы обработки вытачек. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Подготовка изделия к примерке.	2	2		
43-44	Виды обработки верхнего среза. Обработка верхнего среза изделия поясом	Проведение примерки. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Виды обработки верхнего среза. Обработка верхнего среза изделия притачным поясом.	2	2		
45-46	Виды обработки нижнего среза. Обработка нижнего среза изделия	Виды обработки нижнего среза. Обработка нижнего среза потайными стежками. Подготовка к защите проекта.	2	2		
47-48	Защита проекта. Демонстрация изделий	Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем. Защита проекта.	2			2
Раздел 5. Кулинария(16час)						
49-50	Технологии обработки пищевых продуктов. Виды мяса	Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов. Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса.	2	1.5	0,5	
51-52	Приготовление холодных	Закуски. Их приготовление и украшение.	2	1.5	0,5	

	закусок. Значение овощей в питании	Физиологическое назначение холодных закусок. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.				
53-54	Блюда из мяса. Виды тепловых обработок	Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам	2	1.5	0,5	
55-56	Блюда из птицы. Морепродукты	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	2	1.5	0,5	
57-58	Виды супов. Правила хорошего тона	Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах.	2	1,5	0,5	

		Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного. Правила хорошего тона.				
59-60	Виды десертов. Сервировка стола к обеду	Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта. Сервировка стола к обеду.	2	2		
61-62	Приготовление обеда. Проект «Обед для всей семьи»	Меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборы и посуда для обеда. Подача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Проект по приготовлению обеда для всей семьи.	2			2
Раздел 6. Технологии домашнего хозяйства(4час)						
63-64	Семейная экономика. Бюджет семьи	Понятие «семейная экономика». Бюджет семьи. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики	2	2		
65-66	Баланс доходов и расходов. Личные расходы и доходы.	Баланс доходов и расходов. Потребительская корзина, прожиточный минимум. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи	2	1.5	0,5	
Раздел 7. Электротехника(2час)						
67-68	Электротехнические работы в жилых помещениях. Правила	Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от	2	2		

	безопасной работы.	предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.				
	Всего		68	53,5	4,5	11

Содержание учебного предмета 8 класс

№	Разделы и темы	Содержание	Количество часов			
			Всего	**Лабораторные (практические) работы**	**Письменные формы контроля (тесты, и т.д.)**	**Уроки защиты проектов**
1	Вводное занятие. Технологии в жизни человека и общества	Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации, их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. Правила безопасного труда при выполнении работ				
2	Дизайн и технология	Дизайн как результат серии решений. Дизайн и качество жизни. Связь дизайна и технологии. Инновационные технологии и дизайн.				

		Дизайн-анализ изделия. Современное понятие дизайна. Дизайн-подход при выполнении проектов.				
3	Основы проектирования	Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований.				
4	Этапы проектной деятельности	Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании изделием и др. Испытание и оценка изделия				
5	Способы представления результатов проектирования	Способы презентации проекта. Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта				
6	Современные способы представления проекта	Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.				
7	Технологии ремонтно-отделочных работ	Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений.				
8	Запуск проекта «Ремонт комнаты»	Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований.				
9	Виды ремонтно-отделочных работ.	Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование.				

10	Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ	Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры. Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ				
11	Малярные работы	Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филёночные кисти и др.; валики; линейки; распылители; шпатели. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами				
12	Обойные работы	Материалы и инструменты для обойных работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолокнистые, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филёнка, бордюрные фризы. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями				
13	Материалы и инструменты для обойных работ	Инструменты и приспособления для обойных работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ.				
14	Технологии обойных работ	Технология обойных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями				
15	Контрольное	Инновационные				

	тестирование. Работа над проектом. Дизайн- анализ	технологии и дизайн. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов.				
16	Анализ контрольного тестирования. Ремонт окон и дверей	Ремонт окон и дверей, их утепление перед наступлением холодов. Пластиковые окна. Правила безопасной работы при ремонте окон и дверей.				
17	Экология жилища	Экология жилища. Комнатные растения. Проветривание и регулярная уборка помещений				
18	Защита проекта «Ремонт комнаты»	Способы презентации проекта. Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта				
19	Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме	Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации. Правила безопасного выполнения сантехнических работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ				
20	Замена и ремонт смесителя	Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ.				

		Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей				
21	Источники, приёмники и проводники электрического тока	Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок				
22	Бытовые электроприборы	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и				

		стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов				
23	Основы предпринима тельства	Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства. Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль. Проект, связанный с предпринимательством				
24	Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимате льстве.	Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль. Проект, связанный с предпринимательством				
25	Защита проекта «Имидж делового человека»	Способы презентации проекта. Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта				

26	Сферы современного производства и их составляющие	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения предприятий. Различные виды предприятий, предусмотренные Гражданским кодексом Российской Федерации.				
27	Виды предприятий и их классификация по формам собственности	Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности).				
28	Сферы профессиональной деятельности человека	Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план. Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты.				
29	Приоритетные направления развития производства	Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника				
30	Пути получения профессионального образования. Проект «Моя профессиональная карьера»	Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа», «человек — знаковая система», «человек — художественный образ».				
31	Современное производство и профессиональн	Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом				

	ое образование	интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда.				
32	Здоровье и выбор пути профессиональн ого образования	Здоровье и выбор пути профессионального образования				
33	Контрольное тестирование. Работа над проектом.	Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований.				
34	Защита проекта	Способы презентации проекта. Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта				
	Всего		34			

Учебно- тематическое планирование

№ п/п	**Тема раздела**	Кол-во часов по классам			
		5	6	7	8
1	Технологии в жизни человека и общества	2	2	2	1
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	2	2	2	5
3	Технологии домашнего хозяйства	6	6	4	-
4	Кулинария	14	14	14	-
5	Создание изделий из текстильных материалов	30	30	22	19
6	Художественные ремёсла	12	12	8	-
7	Электротехника	2	2	2	2
8	Современное производство и профессиональное образование				7