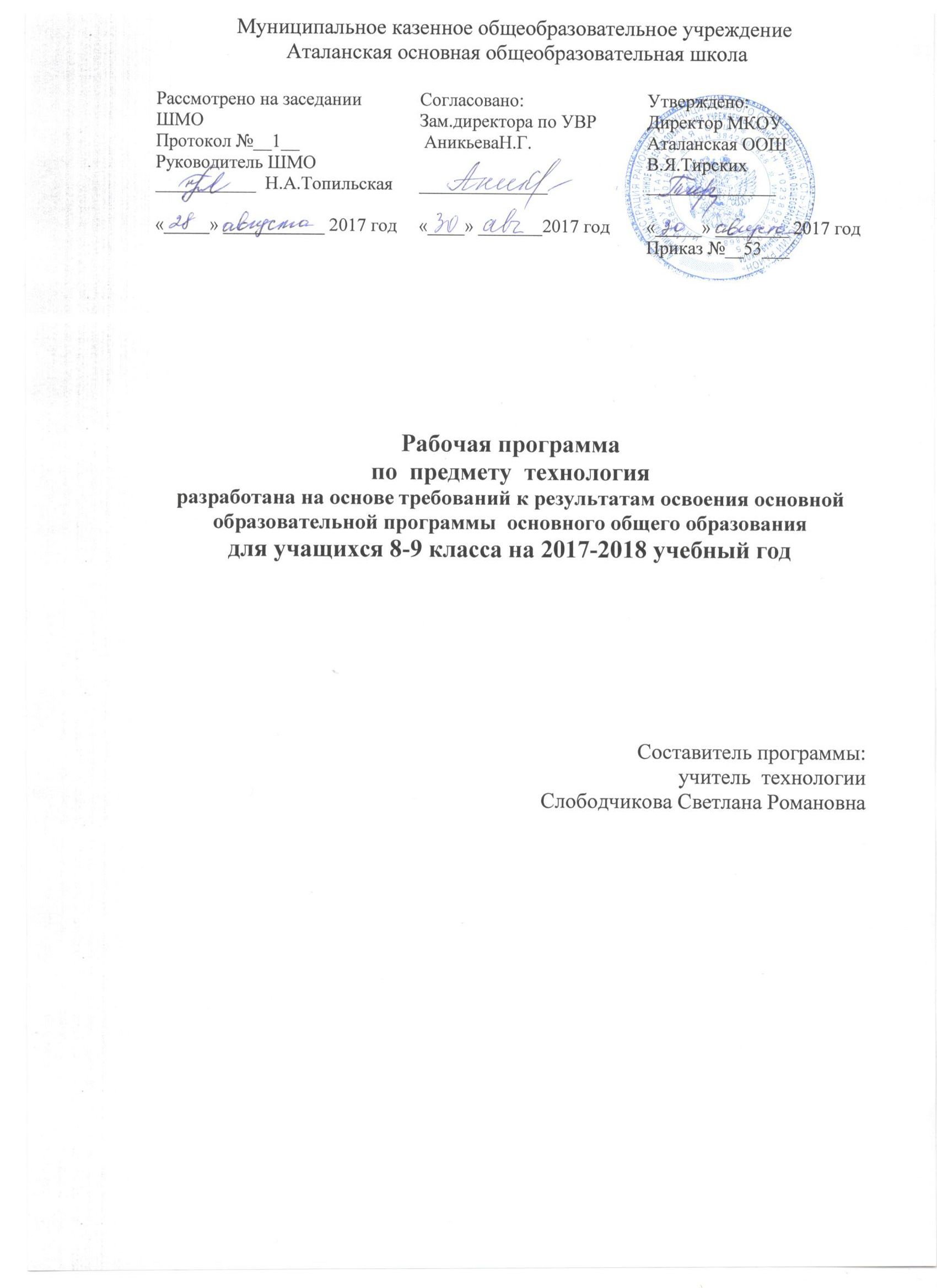
****

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

Программа включает общую характеристику курса «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа составлена на основе следующих учебников:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2015

2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2016

3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 20Основными **целями** изучения курса «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 личного и общественно значимых продуктов труда;

  воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных 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;

  формирование у обучающихся опыта самостоятельной  проектно-исследовательской деятельности;

  развитие у  обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

  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.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные  деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

    приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

    воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

     овладение способами деятельностей:

   умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

      способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

   умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

  освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

**Общая характеристика курса «Технология»**

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

 Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

 Независимо от вида изучаемых технологий содержанием  программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• технологическая культура производства;

 • распространенные технологии современного производства;

 • культура, эргономика и эстетика труда;

 • получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

 • основы черчения, графики, дизайна;

 • элементы домашней и прикладной экономики;

 • знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

 • методы технической, творческой, проектной деятельности;

 • история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

***ознакомятся:***

 • с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

 • с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

 • с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

 • с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

 • с производительностью труда; реализацией продукции;

 • с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

 • с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

 • с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

 культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

 • навыками созидательной, преобразующей, творческой  деятельности;

 • навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

 проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

 • основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

 • умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

 • умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

 • навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

 • навыками организации рабочего места.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

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

     Учебный план составляет 170 часов. В том числе: в 5-7 классах из расчета 2 часа в неделю (по 68 часов в год в каждом классе); в 8 классе – 1 час в неделю (34 часа в год).

     С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечит:

$1  развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

$1  активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

$1  совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую  и проектную деятельность;

$1  формирование  о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

$1  формирование способности экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Ценностные ориентиры содержания курса «Технология»**

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

В результате обучения учащиеся овладеют:

$1  трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания  продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

$1  умениями ориентироваться в сфере профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

$1  навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность

*ознакомиться:*

$1  с основными технологическими понятиями и характеристиками;

$1  технологическими свойствами и назначением материалов;

$1  назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

$1  видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

$1  видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получение продукции на окружающую среду и здоровье человека;

$1  профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

$1  со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

*выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

$1  рационально организовывать рабочее место;

$1  находить необходимую информацию в различных источниках;

$1  применять конструкторскую и технологическую документацию;

$1  составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий, выполнения работ или получения продукта;

$1  выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

$1  конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

$1  выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

$1  соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

$1  осуществлять визуально, а также допустимыми измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого продукта или изделия;

$1  находить и устранять допущенные дефекты;

$1  проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

$1  планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

$1  распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*

$1  понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

$1  развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;

$1  получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

$1  организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

$1  создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

$1  изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

$1  контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

$1  выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;

$1  оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

$1  построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Результаты освоения курса «Технология»**

 Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

$1     проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

$1     выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

$1     развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

$1     овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

$1     самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

$1     планирование образовательной и профессиональной карьеры;

$1     бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

$1     готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

$1     проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

$1     алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

$1     комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

$1     проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

$1     самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;

$1     приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

$1     выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

$1     использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

$1     согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;

$1     объективное оценивание вклада своей   познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

$1     диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

$1     соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

$1     рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

$1     оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

$1     ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

$1     распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

$1     владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

$1     применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

$1     планирование технологического процесса и процесса труда;

$1     подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

$1     подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

$1     проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

$1     выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

$1     соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

$1     подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

$1     контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

$1     оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

$1     согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников  познавательно–трудовой деятельности;

$1     осознание ответственности за качество результатов труда;

$1     наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;

$1     стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

$1     моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

$1     эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

$1     рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

$1     формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

$1     оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

$1     публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

$1     развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

$1     достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

$1     сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Формируемые универсальные учебные действия.**

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

$1  планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

$1  представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

$1  организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

$1  осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

$1  *Выпускник получит возможность научиться:*

$1  находить в учебной литературе сведения, необходимые  для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

$1  читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

$1  выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;

$1  осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

$1  грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

$1  осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

$1  изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

$1  выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

$1  выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

$1  определять и исправлять дефекты швейных изделий;

$1  выполнять художественную отделку швейных изделий;

$1  изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

$1  самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

$1  составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

$1  выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

$1  экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

$1  определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

$1  выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

*Выпускник научится:*

$1  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:*

$1  планировать профессиональную карьеру;

$1  рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

$1  ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

$1  оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**СОДЕРЖАНИЕ  УЧЕБНОГО КУРСА**

Самая важная проблема на сегодня в школах - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представ­лена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые недели­мые классы (менее 25 учащихся в городе и 20 - в сельской местности). При этом на уроках техно­логии учителю приходится одновременно зани­маться с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для сельской основной общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков и для девочек и изучаются не в полном объеме (зависит от материально-технической базы школы).

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Технологии обработки конструкционных материалов» и «Создание изделий из текстильных материалов». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

 Рабочая  программа, с  целью учета интересов учащихся и  возможностей конкретного образовательного учреждения включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника»,  «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

Так же  в  программе новым является  методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта  задача может быть реализована, прежде всего,  на занятиях  по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов  органолептическими способами.Занятия данного разделаспособствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся  знакомятся  с  различными профессиями, что  позволяет формировать  ценностно-ориентационную  компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**5 класс**

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

**Раздел « Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема практической работы*

Планировка кухни.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

*Лабораторно-практическая работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

 Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

*Практические и лабораторно-практические работы.* Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка  плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

**Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка.  Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

*Практические работы*. Выпиливание лобзиком фигуры.  Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

**Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа),  поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон.  Способы получения натуральных и искусственных 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. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

*Лабораторно-практическая работа*. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* 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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

*Практическая  работа:*

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

**Тема 3. Швейная машина**

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных  и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

    Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

*Темы лабораторно – практических  работ:*

   Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания  —  ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

*Темы лабораторно-практических работ:* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена**

*Теоретические сведения.* Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений.Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению;  общие сведения о питательных веществах.Пищевая пирамида.Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

**Тема 5. Блюда из яиц**

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

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

**Тема 6. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических  работ:*

Оформление стола к завтраку.

6 класс

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

**Раздел  «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений Профессия садовник

*Тема практической работы.*

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Темы лабораторно-практических работ.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

*Тема лабораторно-практической  работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки.  Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции:  притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

*Темы лабораторно-практических работ*

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

*Тема лабораторно-практической  работы.*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

**Тема 4.  Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

*Темы лабораторно-практических работ.* Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

**Тема 5. Художественные ремёсла**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практические работы.* Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

**Раздел « Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Темы практических работ:*

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

**Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.  Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы.  Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

**Тема 3. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

**Тема 4. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* 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

*Тема  лабораторно-практической  работы*

Приготовление блюда из птицы.

**Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы.Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Тема  лабораторно-практической работы*

Приготовление окрошки.

**Тема 6. Приготовление обеда.** **Сервировка стола к обеду**

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

*Темы лабораторно-практических работ.* Исследование состава обеда.

**7 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Освещение жилого помещения**

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

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление схемы размещения коллекции фото.

**Тема 3. Гигиена жилища**

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Генеральная уборка кабинета технологии.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*Темы лабораторно-практических работ:* Декоративная рамка для фотографий.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки  древесины и металлов (проволока, фольга)**

*Теоретические сведения.* Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств.

                Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

                Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы.

                Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

**Тема 2.  Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

                Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

                Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

*Темы лабораторно-практических работ:* Создание декоративно-прикладного изделия из металла. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Натуральные волокна 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.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов**

*Теоретические сведения.* Основные операции при ручных работах: подшивание  прямыми, косыми и крестообразными стежками.

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

**Тема 3. Художественные ремесла**

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных,  крестообразных ручных стежков.

                Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Приготовление блюд из творога.

**Тема 2. Мучные изделия**

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

**Тема 3. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

*Темы лабораторно-практических работ:* Запеченные яблоки.

**Тема 4. Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс (68 часов в год)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Коли-чество часов** | **Коли-чество практи-ческих** | **Планируемые результаты на раздел (тему)** |
| **I** | **Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)** | | | |
| **1** | Введение (1ч) | 1 |  | **Ознакомиться** с правилами поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте.  **Иметь представление**  о содержании курса |
| **2** | Исследовательская и созидательная деятельность (1ч) | 1 |  | **Ознакомиться** с примерами творческих проектов пятиклассников.  **Определять** цель и задачи проектной деятельности. |
| **3-4** | Этапы выполнения проекта (2ч) | 2 |  | **Изучить этапы** выполнения проекта.  **Выполнять** проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».  Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».  Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  Выполнять проект по разделу «Кулинария».  **Оформлять** портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта.  Составлять доклад к защите творческого проекта.  **Защищать** творческий проект |
| **II** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | | |
| **5-6** | Интерьер жилого дома *(2 ч)* | 2 | 1 | **Ознакомиться** с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.  **Находить и представлять** информацию об устройстве современной кухни.  **Планировать** кухню с помощью шаблонов и компьютера  *Практическая работа №1*  «Планировка кухни» |
| **III** | **Раздел «Электротехника» *(2 ч)*** | | | |
| **7-8** | Бытовые электроприборы на кухне (2ч) | 2 | 1 | **Изучuть** потребность в бытовых электроприборах на кухне.  **Находить и представлять** информацию об истории электроприборов.  **Изучuть** принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника  *Лабораторно-практическая работа № 1. «* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне» |
| **IV** | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(20 ч)*** | | | |
|  | **Тема: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(12 ч)*** | | | |
| **9-10** | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины (2ч) | 2 | 1 | **Организовaть** рабочее место учащегося для столярных работ.  *Практическая и лабораторно-практическая работа № 2. «*Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке». |
| **11-12** | Планирование создания изделия (2ч) | 2 | 1 | *Практическая и лабораторно-практическая работа № 3. «*Составление схемы технологического процесса изготовления детали».  **Знать** понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие;  **Уметь** составлять технологическую и маршрутную карты |
| **13-14** | Графическое изображение изделия (2ч) | 2 | 1 | **Читать и выполнять** графическое изображение изделия.   Размечать плоское изделие. *Лабораторно-практическая работа №4.* **«**Разметка изделия». |
| **15-16** | Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий (2ч) | 2 | 1 | **Определять** породы древесины.  **Характеризовать** пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.  **Выполнять** рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении.  *Практическая работа № 4. «*Выпиливание деревянных заготовок из доски». |
| **17-18** | Операции и приемы сверления отверстий в древесине (2ч) | 2 | 1 | **Выполнять** рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при сверлении. *Практическая и лабораторно-практическая работа № 5.* «Сверление отверстий в заготовках из древесины». |
| **19-20** | Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем (2ч) | 2 | 1 | **Соединять** детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.  **Работать** ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.  *Практическая и лабораторно практическая работа № 6.* «Соединение деталей из древесины». |
|  | **Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (8ч)** | | | |
| **21-22** | Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. (2ч) | 2 | 1 | **Выполнять** подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком  *Практическая и лабораторно-практическая работа* № 7. «Выпиливание лобзиком». |
| **23-24** | Отделка изделий. Выжигание. (2ч) | 2 | 1 | **Разрабатывать и наносить** рисунок на изделие. **Выполнять работы** по выжиганию рисунка и зачистке изделия  *Практическая и лабораторно-практическая работа*  № 8. «Выжигание рисунка». |
| **25-26** | Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование. (2ч) | 2 | 1 | *Практическая и лабораторно-практическая работа*  № 9. «Зачистка изделия. Лакирование».  **Знать** правила безопасной работы при зачистке поверхностей и лакировании;  **Уметь** зачищать поверхности: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой; лакировать |
| **27-28** | Защита творческого проекта (2ч) | 2 |  | **Оформлять** портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта.  **Составлять** доклад к защите творческого проекта.  **Защищать** творческий проект |
| **V** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(26ч)*** | | | |
|  | **Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)** | | | |
| **29-30** | Технология изготовления ткани (2ч) | 2 | 1 | **Исследовать** свойства нитей основы и утка.  **Определять** лицевую и изнаночную стороны ткани.  **Определять** виды переплетения нитей в ткани.  **Проводить** анализ прочности окраски тканей.  **Находить и предъявлять** информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.  *Лабораторно-практическая работа*  *№ 10* . «Определение направления долевой нити в ткани». |
| **31-32** | Текстильные материалы и их свойства (2ч) | 2 | 1 | **Составлять** коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.  **Исследовать свойства** хлопчатобумажных и льняных тканей.  **Изучать характеристики** различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.  **Определять** направление долевой нити в ткани.  **Изучать свойства** тканей из хлопка и льна.  **Знакомиться с профессиями** оператор прядильного производства и ткач.  **Оформлять результаты** исследований.  *Лабораторно-практическая работа* № 11. « Изучение свойств тканей из хлопка и льна». |
|  | **Тема 2. «Конструирование швейных изделий» (4ч)** | | | |
| **33-34** | Конструирование швейных изделий | 2 | 1 | **Снимать мерки** с фигуры человека и записывать результаты измерений.  **Рассчитывать по формулам** отдельные элементы чертежей швейных изделий.  *Практическая  работа № 10.*   «Определение размеров и снятие мерок». |
| **35-36** | Изготовление выкройки выбранного изделия | 2 | 1 | **Строить чертёж** швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  **Копировать** готовую выкройку.  **Находить и предъявлять** информацию об истории швейных изделий  *Практическая  работа №11.*  «Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам». |
|  | **Тема 3. «Швейная машина» (8ч)** | | | |
| **37-38** | Швейная машина | 2 | 1 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.  **Подготавливать швейную машину** к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.  *Лабораторно-практическая работа* № 12.  «Заправка верхней и нижней нитей». |
| **39-40** | Швейная машина | 2 | 1 | **Выполнять** прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.  **Выполнять закрепки** в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  **Находить и предъявлять** информацию об истории швейной машины. **Овладевать безопасными** приёмами труда  *Лабораторно-практическая  работа*  № 13. «Приемы работы на швейной машине». |
| **41-42** | Неполадки в швейной машине | 2 | 1 | **Определять соответствие** номера иглы и ниток. **Уметь** правильно заправлять верхнюю и нижнюю нити в швейной машине.  *Лабораторно-практическая работа*   № 14. «Устранение неполадок в работе швейной машины». |
| **43-44** | Машинные швы (2ч) | 2 | 1 | **Выполнять прямую** и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.  **Выполнять** закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  *Лабораторно-практическая работа*   № 15. «Изготовление образцов машинных работ». |
|  | **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10ч)** | | | |
| **45-46** | Раскрой швейного изделия | 2 | 1 | **Определять способ** подготовки данного вида ткани к раскрою.  **Выполнять экономную** раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.  **Выкраивать** детали швейного изделия.  **Находить и предъявлять** информацию об истории создания инструментов для раскроя  *Лабораторно-практическая работа*   № 16. «Раскрой швейного изделия». |
| **47-48** | Ручные швейные работы | 2 | 1 | *Лабораторно-практическая работа*   № 17. «Изготовление образцов ручных работ».  **Знать**  правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания  —  ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами);  **Уметь** применять на практике все изученные швы |
| **49-50** | Последовательность изготовления изделия | 2 | 1 | *Лабораторно-практическая работа*   № 18. «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя».  **Знать** основные операции при машинной обработке изделия;  **Уметь** выполнять изученные швы |
| **51-52** | Окончательная отделка швейных изделий. ВТО. | 2 | 1 | *Лабораторно-практическая работа*   № 19. «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия».  **Определение качества** готового изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. |
| **53-54** | Защита творческого проекта | 2 |  | **Уметь** подготавливать электронную презентацию проекта.  **Составлять** доклад к защите творческого проекта.  **Защищать** творческий проект |
| **VI** | **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** | | | |
| **55-56** | Санитария и гигиена (2ч) | 2 | 1 | **Овладевать навыками** личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.  **Организовывать** рабочее место. **Определять набор** безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.  *Лабораторно-практическая работа*   № 20. «Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии». |
| **57-58** | Здоровое питание (2ч) | 2 | 1 | **Находить и предъявлять** информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.  **Осваивать исследовательские навыки** при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.  **Составлять** индивидуальный режим питания и дневного рациона.  *Лабораторно-практическая работа № 21. «*Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов». |
| **59-60** | Бутерброды и горячие напитки (2ч) | 2 | 1 | **Готовить и оформлять** бутерброды.  **Определять вкусовые** сочетания продуктов в бутербродах.  **Подсушивать** хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.  **Готовить** горячие напитки (чай, кофе, какао).  **Проводить сравнительный анализ** вкусовых качеств различных видов чая и кофе.  **Находить и предъявлять** информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.  **Дегустировать** бутерброды и горячие  *Лабораторно-практическая работа № 22. «* Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку». |
| **61-62** | Блюда из овощей и фруктов (2ч) | 2 | 1 | **Определять доброкачественность** овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.  **Выполнять** кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.  **Выполнять нарезку** овощей.  **Выполнять** художественное украшение салатов.  **Осваивать безопасные приёмы** работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. **Отрабатывать точность и координацию** движений при выполнении приёмов нарезки.  Читать технологическую документацию. **Соблюдать последовательность** приготовления блюд по технологической карте.  **Готовить** салат из сырых овощей или фруктов.  **Осваивать** безопасные приёмы тепловой обработки овощей.  Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.  **Осуществлять** органолептическую оценку блюд;  *Темы лабораторно-практических работ № 23:на выбор*  «Приготовление фруктового салата».  «Приготовление винегрета». |
| **63-64** | Блюда из яиц | 2 | 1 | **Уметь определять** свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.  **Готовить блюда** из яиц.  **Находить и предъявлять** информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам  *Лабораторно-практическая работа*    № 24. «Приготовление блюда из яиц». |
| **65-66** | Сервировка стола к завтраку. | 2 | 1 | **Уметь подбирать** столовое бельё для сервировки стола к завтраку.  Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.  **Составлять меню** завтрака. **Рассчитывать** количество и стоимость продуктов для стола.  **Выполнять сервировку** стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.  **Участвовать** в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»  *Лабораторно-практическая работа*   № 25. «Оформление стола к завтраку». |
| **67-68** | Защита творческого проекта | 2 |  | **Уметь** определять качество готового изделия. **Оформлять портфолио** и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать электронную** презентацию проекта.  **Составлять доклад** к защите творческого проекта.  **Защищать** творческий проект |
|  | ИТОГО | 68 |  |  |

**6  КЛАСС**

**(68 часов в год, 2 ч — резервное время)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Количество часов** | **Количество практических** | **Планируемые результаты на раздел (тему)** |
| **I** | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)** | | | |
| 1 | Введение (1ч) | 1 | 1 | **Знакомиться** с правилами поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте.  **Иметь представление**  о содержании курса. |
| 2 | Исследовательская и созидательная деятельность (1ч) | 1 |  | **Уметь**обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. **Разрабатывать** несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. **Оформлять** пояснительную записку и проводить презентацию проекта. **Знакомиться** с примерами творческих проектов шестиклассников.  **Определять цель** и задачи проектной деятельности. |
| II | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов** | | | |
|  | **Тема 1. «Интерьер жилого дома»** | | | |
| 3-4 | Планировка жилого дома (2ч) | 2 | 1 | **Находить и предъявлять** информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.  **Планировать комнату** подростка с помощью шаблонов и компьютера.  **Выполнять эскизы** в целях подбора материалов и цветового решения комнаты.  *Практическая работа № 1. «*Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка». |
| 5-6 | Интерьер жилого дома *(2 ч)* | 2 | 1 | **Изучать виды** занавесей для окон и выполнять макет.  **Выполнять** электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.  *Практическая работа №2.* Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера». |
|  | **Тема 2. «Комнатные растения в интерьере»** | | | |
| 7-8 | Комнатные растения в интерьере квартиры (2ч) | 2 | 1 | **Находить и предъявлять** информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.  *Практическая работа*  № 3. «Размещение растений в интерьере своей комнаты». |
| 9-10 | Технология выращивания комнатных растений (2ч) | 2 | 1 | *Практическая работа № 4.* Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».  **Иметь представление** о профессии «садовник»;  **Знать** технологию выращивания комнатных растений;  **Уметь** работать с программой для составления презентаций Power Point |
| III | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(22 ч)*** | | | |
| 11-12 | Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять виды лесоматериалов и пороки древесины.  *Практическая и лабораторно-практическая работа № 5 «*Определение видов лесоматериалов и пороков древесины». |
| 13-14 | Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделия (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы  *Практическая и лабораторно-практическая работа № 6. «*Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы». |
| 15-16 | Конструирование и моделирование изделий из древесины (2ч) | 2 | 1 | **Конструировать и моделировать** изделия из древесины и древесных материалов.  **Разрабатывать** сборочный чертёж со спецификацией для выбранного изделия из древесины и составлять технологическую карту.  *Лабораторно-практическая работа № 7.* **«**Изготовление чертежа изделия». |
| **17-18** | Конструирование изделий из древесины (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** разрабатывать маршрутную карту изготовления изделия. *Практическая работа № 7. «*Технология изготовления изделия». |
| **19-20** | Конструирование изделий из древесины (2ч) | 2 | 1 | **Знать** что такое сборочный чертеж, что содержит спецификация. **Уметь** конструировать прочное и надежное изделие. *Практическая и лабораторно-практическая работа № 8.* «Конструирование изделий из древесины». |
|  | **Тема 2. «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (10ч)** | | | |
| **21-22** | Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. (2ч) | 2 | 1 | **Выполнять подготовительные** работы и работы по выпиливанию сложных фигур лобзиком.  *Практическая и лабораторно-практическая работа* № 9. «Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте». |
| **23-24** | Отделка изделия. Соединение изделий из древесины (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием, делать подвижные соединения.  **Работать** ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.  *Практическая и лабораторно практическая работа № 10.* «Соединение деталей из древесины». |
| **25-26** | Отделка изделия. Выжигание. Резьба по дереву (2ч) | 2 | 1 | **Разрабатывать и наносить** рисунок на изделие. **Выполнять работы** по выжиганию рисунка и зачистке изделия  *Практическая и лабораторно-практическая работа*  № 11. «Выжигание рисунка. Резьба по дереву». |
| **27-28** | Зачистка поверхностей и лакирование. (2ч) | 2 | 1 | *Зачищать поверхность готового изделия шкуркой. Практическая и лабораторно-практическая работа*  № 12. «Зачистка изделия. Лакирование». |
| **29-30** | Защита творческого проекта (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать электронную презентацию проекта**.  **Составлять доклад** к защите творческого проекта.  **Защищать** творческий проект |
| **IV** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22ч)*** | | | |
|  | **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)** | | | |
| **31-32** | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (2ч) | **2** | **1** | **Уметь** составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.  **Исследовать** свойства текстильных материалов из химических волокон.  **Подбирать** ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.  **Находить и предъявлять** информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.  Оформлять результаты исследований.  **Знакомиться с профессией** оператор на производстве химических волокон  *Лабораторно-практическая работа*  *№ 13.* «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон». |
|  | **Тема 2. «Швейная машина» (6ч)** | | | |
| **33-34** | Уход за швейной машиной (2ч) | 2 | 1 | **Учиться** чистить и смазывать швейную машину. **Изучать** устройство машинной иглы.  *Лабораторно-практическая работа* № 14.  «Уход за швейной машиной». |
| **35-36** | Дефекты машинной строчки (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять вид дефекта строчки по её виду.  **Изучать** устройство регулятора натяжения верхней нитки.  **Подготавливать** швейную машину к работе.  **Выполнять** регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.  **Овладевать** безопасными приёмами труда на швейной машине  *Лабораторно-практическая  работа*  № 15. «Устранение дефектов машинной строчки.». |
| **37-38** | Виды машинных операций (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.  **Проводить** влажно-тепловую обработку на образцах.  **Обрабатывать мелкие детали п**роектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.)  *Лабораторно-практическая работа*   № 16. «Изготовление образцов машинных швов». |
|  | **Тема 3. Конструирование швейных изделий (2ч)** | | | |
| **39-40** | Конструирование швейных изделий (2ч) | 2 | 1 | *Лабораторно-практическая работа*   № 17. «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия».  **Знать** понятия: мерки, чертеж;  **Уметь** снимать мерки; строить чертеж выкройки швейного изделия |
|  | **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (6ч)** | | | |
| **41-42** | Ручные работы (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом.  **Изготовливать** образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.  *Лабораторно-практическая работа*   № 18. «Изготовление образцов ручных работ». |
| **43-44** | Технология пошива подушки (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.  **Осуществлять** самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.  **Находить и предъявлять** информацию об истории швейных изделий, одежды.  **Овладевать** безопасными приёмами труда.  **Знакомиться с профессиями** технолог-конструктор швейного производства, портной  *Лабораторно-практическая работа*   № 19. «Конструирование и раскрой подушки для стула». |
| **45-46** | Окончательная отделка швейных изделий. ВТО (2ч) | 2 | 1 | *Лабораторно-практическая работа*   № 20. «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия».  **Знать** правила выполнения ВТО; основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание;  **Уметь** выполнять ВТО |
|  | **Тема 5. «Художественные ремёсла» (6ч)** | | | |
| **47-48** | Основы технологии вязания крючком (2ч) | 2 | 1 | **Изучать** материалы и инструменты для вязания.  **Подбирать** крючок и нитки для вязания.  **Вязать** образцы крючком.  **Зарисовывать и фотографировать** наиболее интересные вязаные изделия.  *Практическая работа № 13.  «*Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами». |
| **49-50** | Вязание по кругу (2ч) | 2 | 1 | **Знакомиться с профессией** вязальщица текстильно-галантерейных изделий.  **Находить и предъявлять** информацию об истории вязания  *Лабораторно-практическая работа*   № 21. «Плотное и ажурное вязание по кругу». |
| **51-52** | Защита творческого проекта | 2 |  | **Определение качества** готового изделия. **Уметь оформлять портфолио** и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта.  **Составлять доклад** к защите творческого проекта.  **Защищать** творческий проект |
| **V** | **Раздел «Кулинария» *(16 ч)*** | | | |
| **53-54** | Блюда из круп и макаронных изделий   (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  **Готовить** рассыпчатую, вязкую и жидкую каши.  **Определять** консистенцию блюда.  **Готовить гарнир** из макаронных изделий.  **Находить и предъявлять** информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.  **Дегустировать** блюда из круп и макаронных изделий  *Лабораторно-практическая работа*   № 22. «Приготовление блюд из круп и макаронных изделий». |
| **55-56** | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять свежесть рыбы органолептическими методами.  **Подбирать инструменты** и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.  **Планировать последовательность** технологических операций по приготовлению рыбных блюд.  **Выполнять** механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.  **Осваивать безопасные приёмы** труда.  **Выбирать и готовить** блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.  Определять качество термической обработки рыбных блюд.  **Сервировать стол** и дегустировать готовые блюда.  **Находить и предъявлять** информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов  *Лабораторно-практическая работа № 23. «*Определение свежести рыбы.  Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов». |
| **57-60** | Блюда из мяса и птицы (4ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять качество мяса и птицы органолептическими методами.  **Подбирать** инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.  **Планировать последовательность** технологических операций по приготовлению мясных блюд.  **Выполнять** механическую кулинарную обработку мяса и птицы.  **Осваивать безопасные приёмы** труда.  **Выбирать и готовить** блюда из мяса и птицы.  **Проводить оценку качества** термической обработки мясных блюд.  **Сервировать стол** и дегустировать готовые блюда.  **Находить и предъявлять** информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам  *Лабораторно-практическая работа № 24, 25. «*Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса. Приготовление блюда из птицы». |
| **61-62** | Технология приготовления первых блюд (супов) (2ч) | 2 | 1 | **Уметь** определять качество продуктов для приготовления супа.  **Готовить бульон**.  Готовить и оформлять заправочный суп.  **Выбирать** оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа.  **Соблюдать безопасные приёмы** труда при работе с горячей жидкостью.  **Осваивать приёмы** мытья посуды и кухонного инвентаря.  Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.  **Осуществлять** органолептическую оценку готовых блюд.  **Овладевать** навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.  **Находить и предъявлять** информацию о различных видах супа  *Лабораторно-практическая работа*  № 26. «Приготовление окрошки». |
| **63-64** | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч) | 2 | 1 | **Подбирать** столовое бельё для сервировки стола к обеду.  **Подбирать** столовые приборы и посуду для обеда.  Составлять меню обеда. **Рассчитывать количество** и стоимость продуктов для стола.  **Выполнять** сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола  **Участвовать** в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»  *Лабораторно-практическая работа*   № 27. «Исследование состава обеда» |
| **65-66** | Защита творческого проекта (2ч) | 2 |  | **Уметь определять качество** готового изделия. **Оформлять** портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта.  **Составлять** доклад к защите творческого проекта.  **Защищать** творческий проект |
| **67-68** | Резервный урок | 2 |  |  |
|  | ИТОГО | 68 |  |  |

**тематическое планирование 7 класс 68 часов (2 часа в неделю)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Коли-чество практических** | **Коли-чество часов** | **Планируемые результаты на раздел (тему)** |  |
|  |
| 1–2 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок (2 часа) |  | 2 | **Знать** правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте  **Иметь представление**  о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе |  |
| **I Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов** | | | | |  |
| 3–4 | Освещение жилого помещения. Пр/работа  № 1 «Выполнение электронной презентации» (2часа) | §1. Пр/работа №1 стр 13. | 2 | Знать типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное; виды освещения: естественное, искусственное, дневное;  лампы:  накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная; светильники: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые; выключатель; диммеры.  Уметь выполнять электронные презентации; различать типы и виды освещения |  |
| 5-6 | Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр/работа №2 «Изготовление схемы размещения коллекции фото». (2 часа) | §2. Пр/работа №2. стр.15 | 2 | **Знать** сущность понятий «предметы искусства», «коллекция», «багет», «паспарту», «коллекционирование»; профессию «дизайнер»;  **Уметь** правильно размещать предметы искусства в интерьере |  |
| 7-8 | Гигиена жилища. Пр/работа №3 «Генеральная уборка кабинета технологии».   (2 часа) | §3. Подобрать материал для декорирования фоторам ки | 2 | **Знать** виды уборки; последовательность уборки; средства для уборки;  **Уметь** производить уборку помещений |  |
| **II Раздел «Электротехника» 2 часа** | | | | |  |
| 9-10 | Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. Пр/работа №4 «Декоративная рамка для фотографий».           (2 часа) | §4. Пр/работа №4. стр.24 | 2 | **Знать** понятия «многофункциональный пылесос», «робот-пылесос», «микроклимат»; климатические приборы: воздухоочистители, кондиционеры, увлажнитель воздуха, ионизатор-очиститель воздуха, озонаторы;  **Уметь** поддерживать чистоту в доме при помощи современных бытовых приборов. |  |
| **III** | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»  ( 22 часа)** | | | |  |
|  | **Тема 1. «Технологии ручной обработки  древесины и металлов (проволока, фольга) ( 8 часов)** | | | |  |
| 11-12 | Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Л.-пр/работа №1 «Определение плотности древесины по объёму и массе образца». (2 часа) | §5. Л.-пр/работа №1. стр. 36 | 2 | **Знать** свойства древесины: физические (цвет, запах, влажность…) и механические (твердость, прочность, упругость…);  Иметь представление о технической документации;  **Уметь** определять плотность древесины  по объему и массе образца |  |
| 13-14 | Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Л.-пр/работа №2 «Заточка лезвия ножа и настройка рубанка». (2 часа) | §6. Л.-пр/работа №2. стр.45 | 2 | **Знать** сущность понятий «точило», «оселок», «стружколоматель», «заточной станок»;  Иметь представление о доводке, разводке, правке пил;  **Уметь** выполнять заточку лезвия ножа |  |
| 15-16 | Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Пр/работа №5 «Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины». (2 часа) | §7. Пр/работа №5. стр.54 | 2 | **Знать** правила безопасной работы; виды резьбы: плосковыемчатая, прорезная, ажурная, накладная; виды стамесок: плоские прямые, желобчатые, стамески-клюкарзы, стамески-уголки, стамески-церазики, плоские стамески-косяки;  **Уметь** выполнять не сложные элементы декоративно-прикладной резьбы по дереву |  |
| 17-18 | Соединения деталей в изделиях из древесины. Пр/работа №6 «Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель». (2 часа) | §8. Пр/работа №6. стр.61 | 2 | **Знать** угловые шиповые соединения: концевое, тавровое, ящичное; клеевые шиповые соединения; сущность понятий  шип; проушина, гнездо, шкант, нагель, долото;  Иметь представление о многошиповых соединениях;  **Уметь** изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель |  |
| **Тема 2  Технологии художественно-прикладной обработки материалов (14 часов)** | | | | |  |
| 19-20 | Создание декоративно-прикладных изделий из металла. Л.-пр/работа №3 «Создание декоративно-прикладного изделия из металла». (2 часа) | §13. . Л.-пр/работа №3. стр.87 | 2 | **Знать** тиснение на фольге; инструменты для тиснения: линейник, выдавка, пуансон, накатка; чеканка; инструменты для чеканки: чекан, сечка; басма; вырубка; филигрань; чеканщик;  **Уметь** изготавливать декоративно-прикладные изделия из металла |  |
| 21-22 | Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины. Л.-пр/работа №4 «Поисковый этап проекта». (2 часа) | Л.-пр/работа №4 | 2 | **Уметь:** – выбирать посильную  и необходимую работу;  – аргументированно защищать свой выбор;  – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия |  |
| 23-24 | Технологический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №5 «Разработка технической и технологической документации». (2 часа) | Л.-пр/работа №5 | 2 | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи |  |
| 25-26 | Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №7 «Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия». (2 часа) | Пр/работа №7 | 2 | **Уметь** конструировать  и моделировать, выполнять намеченные работы |  |
| 27-28 | Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №8 «Изготовление изделия». (2 часа) | Пр/работа №8 | 2 | **Уметь** конструировать  и моделировать, выполнять намеченные работы |  |
| 29-30 | Аналитический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №6 «Подсчет затрат. Контроль качества изделия». (2 часа) | Л.-пр/работа №6 | 2 | **Уметь** оценивать выполненную работу, подсчитывать затраты на ее изготовление, контролировать качество своего изделия и других работ |  |
| 31-32 | Защита проекта. (2 часа) |  | 2 | **Уметь**  представлять и защищать выполненную работу |  |
| **IV Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 часов )** | | | | |  |
| **Тема 1. «Свойства текстильных материалов» (2часа)** | | | | |  |
| 33-34 | Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Л.-пр/работа №7 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». (2 часа) | §14. Л.-пр/работа №7. стр.101 | 2 | **Знать** сущность понятий «шерсть», «руно», «поясная одежда», «шелк», «шелк-сырец»;  **Уметь** по внешним признакам определять  шерстяные ткани и ткани из натурального шелка |  |
|  | **Тема 2. «Технология изготовления ручных и машинных швов» (6 часов)** | | | |  |
| 35-36 | Технология ручных работ. Пр/работа №9 «Изготовление образцов ручных швов». (2 часа) | §19.Пр/работа №9. стр.124 | 2 | **Знать** правила безопасной работы; термины «подшивание  прямыми, косыми и крестообразными стежками»;  **Уметь** изготавливать образцы ручных швов |  |
| 37-38 | Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов». (2 часа) | §20.  Пр/работа №10. стр.130 | 2 | **Знать** термины: кант, окантовочный шов, окантовывание;  **Иметь представление** о существующих приспособлениях к швейной машине: лапка для потайного подшивания, обметывания петель и пришивания пуговиц;  **Уметь** использовать на практике приспособления к швейной машине |  |
| 39-40 | Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов». (2 часа) | §20.  Пр/работа №11. стр.130 | 2 | **Знать** термины: кант, бейка, окантовочный шов, окантовывание;  **Иметь представление** о существующих приспособлениях к швейной машине: лапка для притачивания потайной застежки-молнии; лапка-окантовыватель;  **Уметь** использовать на практике приспособления к швейной машине |  |
|  | **Тема 3 «Художественные ремесла» (4 часа)** | | | |  |
| 41-42 | Отделка швейных изделий вышивкой. Пр/работа №12 «Выполнение образцов швов». (2 часа) | §25. Пр/работа №12. стр.151 | 2 | **Знать** стежки: прямые, косые, петельные, петлеобразные,  крестообразные; швы: «вперед иголку», «назад иголку», «шнурок», стебельчатый, петельный, тамбурный, «петля с прикрепом», «полупетля с прикрепом», «козлик», бархатный;  Уметь подбирать материалы и оборудование для вышивки; выполнять все вышеперечисленные швы; |  |
| 43-44 | Вышивание лентами. Пр/работа №13 «Выполнение образца вышивки лентами». (2 часа) | §26. Пр/работа №13. стр.159 | 2 | **Знать** виды стежков: прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок, ленточный стежок «бант». Швы: «шнурок», «сетка», «петля с прикрепом», «полупетля с прикрепом», «французский узелок», «рококо»;  **Иметь представление** о профессии «вышивальщица»;  **Уметь** вышивать лентами, используя изученные швы |  |
|  | **V Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 часов** | | | |  |
| 45-46 | Поисковый этап творческого проекта. «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак». Л.-пр/работа №8 «Выбор и обосновании темы проекта». (2 часа) | Л.-пр/работа №8. стр.159 | 2 | **Уметь -** находить информацию в интернете, сортировать ее, выбирать;  - формулировать задачи;  - предъявлять требования к будущему изделию;  - оформлять проект в Word |  |
| 47-48 | Технологический этап творческого проекта «Рюкзак». Пр/работа №14 «Разработка технологической документации. Изготовление изделия». (2 часа) | Пр/работа №14 | 2 | **Знать** поэтапность разработки и изготовления изделия;  **Уметь** выполнять чертежи выкройки, размещать выкройку на ткани, выполнять раскрой и пошив  изделия |  |
| 49-50 | Заключительный этап творческого проекта. Пр/работа №15 «Контроль качества. Реклама». (2 часа) | Пр/работа №15 Презентация | 2 | **Знать** цены на приобретенные материалы;  **Уметь** рассчитывать затраты на изготовление изделия; оценивать свое изделие самому и объективно воспринимать оценку окружающих; выполнять рекламу изделия |  |
| 51-52 | Защита творческого проекта. (2 часа) |  | 2 | **Уметь** представить и защитить творческий проект |  |
| **VI** | **Раздел «Кулинария» (16 часов)** | | | |  |
|  | **Тема 1 «Блюда из молока и молочных продуктов» 2 часа** | | | |  |
| 53-54 | Блюда из молока и молочных продуктов. Пр/работа №16 «Приготовление блюд из творога». (2 часа) | §27. Пр/работа №16. стр.170 | 2 | **Знать:** пищевая ценность молока; кисломолочные продукты; условия хранения молока и кисломолочных продуктов; технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов; требования к качеству готовых блюд;  **Уметь** определять качество молока и молочных продуктов ; применять знания на практике |  |
|  | **Тема 2 «Мучные изделия» 6 часов** | | | |  |
| 55-56 | Мучные изделия. Пр/работа №17 «Приготовление изделий из пресного теста: блинчики». (2 часа) | §28. Пр/работа №17. | 2 | **Иметь представление:**  – о видах теста и разрыхлителей;  – технологии приготовления теста и изделий  из него;  – видах начинок и украшений для изделий из теста |  |
| 57-58 | Мучные изделия. Пр/работа №18 «Приготовление бисквита». (2 часа) | §28. Пр/работа №18. | 2 | **Знать:**  ***–*** состав теста и способ его приготовления;  – правила первичной обработки муки; |  |
| 59-60 | Мучные изделия. Пр/работа №19 «Оладьи». (2 часа) | §28. Л.-пр/работа №8. стр.179 | 2 | **Уметь** применять знания на практике |  |
|  | **Тема 3 «Сладкие блюда» 2 часа** | | | |  |
| 61-62 | Сладкие блюда. Пр/работа №20 «Запеченные яблоки». (2 часа) | §29. Л.-пр/работа №9. стр. 185 | 2 | **Иметь представление:**  – о желирующих веществах и ароматизаторах;  – роли сахара в питании человека;  – видах сладких блюд  и десертов |  |
|  | **Тема 4 «Сервировка сладкого стола» 6 часов** | | | |  |
| 63-64 | Сервировка сладкого стола. Пр/работа №20 «Сервировка сладкого стола». (2 часа) | §30. Л.-пр/работа №10 «Составление букета из конфет и печенья». стр.187 | 2 | **Знать и уметь** выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом |  |
| 65-66 | Приготовление сладкого стола.  (2 часа) | Стр. 188-191 | 2 | **Знать и уметь** выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом |  |
| 67-68 | Защита творческого проекта. (2 часа) |  | 2 | **Уметь** представлять и защищать свой проект |  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс (68 часов в год)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Коли-чество часов** | **Коли-чество практи-ческих** | **Дата плани-руемая** | **Дата факти-ческая** | **Примечание** |
| **I** | **Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)** | | | |  |  |
| **1** | Введение (1ч) | 1 |  |  |  |  |
| **2** | Исследовательская и созидательная деятельность (1ч) | 1 |  |  |  |  |
| **3-4** | Этапы выполнения проекта (2ч) | 2 |  |  |  |  |
| **II** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | | |  |  |
| **5-6** | Интерьер жилого дома *(2 ч)* | 2 | *Практическая работа №1*  «Планировка кухни» |  |  |  |
| **III** | **Раздел «Электротехника» *(2 ч)*** | | | |  |  |
| **7-8** | Бытовые электроприборы на кухне (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа № 1. «* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне» |  |  |  |
| **IV** | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(20 ч)*** | | | |  |  |
|  | **Тема: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(12 ч)*** | | | |  |  |
| **9-10** | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа № 2. «*Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке». |  |  |  |
| **11-12** | Планирование создания изделия (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа № 3. «*Составление схемы технологического процесса изготовления детали». |  |  |  |
| **13-14** | Графическое изображение изделия (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа №4.* **«**Разметка изделия». |  |  |  |
| **15-16** | Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий (2ч) | 2 | *Практическая работа № 4. «*Выпиливание деревянных заготовок из доски». |  |  |  |
| **17-18** | Операции и приемы сверления отверстий в древесине (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа № 5.* «Сверление отверстий в заготовках из древесины». |  |  |  |
| **19-20** | Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно практическая работа № 6.* «Соединение деталей из древесины». |  |  |  |
|  | **Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (8ч)** | | | |  |  |
| **21-22** | Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа* № 7. «Выпиливание лобзиком» |  |  |  |
| **23-24** | Отделка изделий. Выжигание. (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа*  № 8. «Выжигание рисунка». |  |  |  |
| **25-26** | Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование. (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа*  № 9. «Зачистка изделия. Лакирование». |  |  |  |
| **27-28** | Защита творческого проекта (2ч) | 2 |  |  |  |  |
| **V** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(26ч)*** | | | |  |  |
|  | **Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)** | | | |  |  |
| **29-30** | Технология изготовления ткани (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*  *№ 10* . «Определение направления долевой нити в ткани». |  |  |  |
| **31-32** | Текстильные материалы и их свойства (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа* № 11. « Изучение свойств тканей из хлопка и льна». |  |  |  |
|  | **Тема 2. «Конструирование швейных изделий» (4ч)** | | | |  |  |
| **33-34** | Конструирование швейных изделий | 2 | *Практическая  работа № 10.*     «Определение размеров и снятие мерок». |  |  |  |
| **35-36** | Изготовление выкройки выбранного изделия | 2 | *Практическая  работа №11.*  «Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам» |  |  |  |
|  | **Тема 3. «Швейная машина» (8ч)** | | | |  |  |
| **37-38** | Швейная машина | 2 | *Лабораторно-практическая работа* № 12.  «Заправка верхней и нижней нитей». |  |  |  |
| **39-40** | Швейная машина | 2 | *Лабораторно-практическая  работа*  № 13. «Приемы работы на швейной машине». |  |  |  |
| **41-42** | Неполадки в швейной машине | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 14. «Устранение неполадок в работе швейной машины». |  |  |  |
| **43-44** | Машинные швы (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 15. «Изготовление образцов машинных работ». |  |  |  |
|  | **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10ч)** | | | |  |  |
| **45-46** | Раскрой швейного изделия | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 16. «Раскрой швейного изделия». |  |  |  |
| **47-48** | Ручные швейные работы | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 17. «Изготовление образцов ручных работ». |  |  |  |
| **49-50** | Последовательность изготовления изделия | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 18. «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя». |  |  |  |
| **51-52** | Окончательная отделка швейных изделий. ВТО. | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 19. «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия». |  |  |  |
| **53-54** | Защита творческого проекта | 2 |  |  |  |  |
| **VI** | **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** | | | |  |  |
| **55-56** | Санитария и гигиена (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 20. «Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии». |  |  |  |
| **57-58** | Здоровое питание (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа № 21. «*Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов». |  |  |  |
| **59-60** | Бутерброды и горячие напитки (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа № 22. «* Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку». |  |  |  |
| **61-62** | Блюда из овощей и фруктов (2ч) | 2 | *Лабораторно-практических работ № 23:на выбор*  «Приготовление фруктового салата».  «Приготовление винегрета». |  |  |  |
| **63-64** | Блюда из яиц | 2 | *Лабораторно-практическая работа*    № 24. «Приготовление блюда из яиц». |  |  |  |
| **65-66** | Сервировка стола к завтраку. | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 25. «Оформление стола к завтраку». |  |  |  |
| **67-68** | Защита творческого проекта | 2 |  |  |  |  |
|  | ИТОГО | 68 |  |  |  |  |

**Календарно-тематическое планирование  6 класс     (68 часов в год, 2 ч — резервное время)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Коли-чество часов** | **Коли-чество практи-ческих** | **Дата плани-руемая** | **Дата факти-ческая** | **Примечание** |
| **I** | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)** | | | |  |  |
| 1 | Введение (1ч) | 1 |  |  |  |  |
| 2 | Исследовательская и созидательная деятельность (1ч) | 1 |  |  |  |  |
| II | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов** | | | |  |  |
|  | **Тема 1. «Интерьер жилого дома»** | | | |  |  |
| 3-4 | Планировка жилого дома (2ч) | 2 | *Практическая работа № 1. «*Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка». |  |  |  |
| 5-6 | Интерьер жилого дома *(2 ч)* | 2 | *Практическая работа №2.* Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера». |  |  |  |
|  | **Тема 2. «Комнатные растения в интерьере»** | | | |  |  |
| 7-8 | Комнатные растения в интерьере квартиры (2ч) | 2 | *Практическая работа*  № 3. «Размещение растений в интерьере своей комнаты». |  |  |  |
| 9-10 | Технология выращивания комнатных растений (2ч) | 2 | *Практическая работа № 4.* Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома». |  |  |  |
| III | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(22 ч)*** | | | |  |  |
| 11-12 | Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа № 5 «*Определение видов лесоматериалов и пороков древесины». |  |  |  |
| 13-14 | Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделия (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа № 6. «*Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы». |  |  |  |
| 15-16 | Конструирование и моделирование изделий из древесины (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа № 7.* **«**Изготовление чертежа изделия». |  |  |  |
| **17-18** | Конструирование изделий из древесины (2ч) | 2 | *Практическая работа № 7. «*Технология изготовления изделия». |  |  |  |
| **19-20** | Конструирование изделий из древесины (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа № 8.* «Конструирование изделий из древесины». |  |  |  |
|  | **Тема 2. «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (10ч)** | | | |  |  |
| **21-22** | Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа* № 9. «Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте». |  |  |  |
| **23-24** | Отделка изделия. Соединение изделий из древесины (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно практическая работа № 10.* «Соединение деталей из древесины». |  |  |  |
| **25-26** | Отделка изделия. Выжигание. Резьба по дереву (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа*  № 11. «Выжигание рисунка. Резьба по дереву». |  |  |  |
| **27-28** | Зачистка поверхностей и лакирование. (2ч) | 2 | *Практическая и лабораторно-практическая работа*  № 12. «Зачистка изделия. Лакирование». |  |  |  |
| **29-30** | Защита творческого проекта (2ч) | 2 |  |  |  |  |
| **IV** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22ч)*** | | | |  |  |
|  | **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)** | | | |  |  |
| **31-32** | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (2ч) | **2** | *Лабораторно-практическая работа*  *№ 13.* «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон». |  |  |  |
|  | **Тема 2. «Швейная машина» (6ч)** | | | |  |  |
| **33-34** | Уход за швейной машиной (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа* № 14.  «Уход за швейной машиной» |  |  |  |
| **35-36** | Дефекты машинной строчки (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая  работа*  № 15. «Устранение дефектов машинной строчки.» |  |  |  |
| **37-38** | Виды машинных операций (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 16. «Изготовление образцов машинных швов». |  |  |  |
|  | **Тема 3. Конструирование швейных изделий (2ч)** | | | |  |  |
| **39-40** | Конструирование швейных изделий (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 17. «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия». |  |  |  |
|  | **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (6ч)** | | | |  |  |
| **41-42** | Ручные работы (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 17. «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия». |  |  |  |
| **43-44** | Технология пошива подушки (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 19. «Конструирование и раскрой подушки для стула». |  |  |  |
| **45-46** | Окончательная отделка швейных изделий. ВТО (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 20. «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия». |  |  |  |
|  | **Тема 5. «Художественные ремёсла» (6ч)** | | | |  |  |
| **47-48** | Основы технологии вязания крючком (2ч) | 2 | *Практическая работа № 13.  «*Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами». |  |  |  |
| **49-50** | Вязание по кругу (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 21. «Плотное и ажурное вязание по кругу». |  |  |  |
| **51-52** | Защита творческого проекта | 2 |  |  |  |  |
| **V** | **Раздел «Кулинария» *(16 ч)*** | | | |  |  |
| **53-54** | Блюда из круп и макаронных изделий   (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 22. «Приготовление блюд из круп и макаронных изделий». |  |  |  |
| **55-56** | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа № 23. «*Определение свежести рыбы.  Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов». |  |  |  |
| **57-60** | Блюда из мяса и птицы (4ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа № 24, 25. «*Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса. Приготовление блюда из птицы». |  |  |  |
| **61-62** | Технология приготовления первых блюд (супов) (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*  № 26. «Приготовление окрошки» |  |  |  |
| **63-64** | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч) | 2 | *Лабораторно-практическая работа*   № 27. «Исследование состава обеда» |  |  |  |
| **65-66** | Защита творческого проекта (2ч) | 2 |  |  |  |  |
| **67-68** | Резервный урок | 2 |  |  |  |  |
|  | ИТОГО | 68 |  |  |  |  |

**Календарно-тематическое планирование по технологии   для 7 класса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Коли-чество практических** | | | **Коли-чество часов** | | **Дата плани-руемая** | | **Дата факти-ческая** | **Примечание** |
|  |  |  |
| 1–2 | Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок (2 часа) |  | | | 2 | |  | |  |  |
| **I Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов** | | | | | | | | |  |  |
| 3–4 | Освещение жилого помещения. Пр/работа  № 1 «Выполнение электронной презентации» (2часа) | | §1. Пр/работа №1 стр 13. | | 2 | |  | |  |  |
| 5-6 | Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр/работа №2 «Изготовление схемы размещения коллекции фото». (2 часа) | | §2. Пр/работа №2. стр.15 | | 2 | |  | |  |  |
| 7-8 | Гигиена жилища. Пр/работа №3 «Генеральная уборка кабинета технологии».   (2 часа) | | §3. Подобрать материал для декорирования фоторам ки | | 2 | |  | |  |  |
| **II Раздел «Электротехника» 2 часа** | | | | | | | | |  |  |
| 9-10 | Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. Пр/работа №4 «Декоративная рамка для фотографий».           (2 часа) | | §4. Пр/работа №4. стр.24 | 2 | |  | | |  |  |
| **III** | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»  ( 22 часа)** | | | | | | | |  |  |
|  | **Тема 1. «Технологии ручной обработки  древесины и металлов (проволока, фольга) ( 8 часов)** | | | | | | | |  |  |
| 11-12 | Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Л.-пр/работа №1 «Определение плотности древесины по объёму и массе образца». (2 часа) | | §5. Л.-пр/работа №1. стр. 36 | 2 | |  | | |  |  |
| 13-14 | Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Л.-пр/работа №2 «Заточка лезвия ножа и настройка рубанка». (2 часа) | | §6. Л.-пр/работа №2. стр.45 | 2 | |  | | |  |  |
| 15-16 | Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Пр/работа №5 «Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины». (2 часа) | | §7. Пр/работа №5. стр.54 | 2 | |  | | |  |  |
| 17-18 | Соединения деталей в изделиях из древесины. Пр/работа №6 «Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель». (2 часа) | | §8. Пр/работа №6. стр.61 | 2 | |  | | |  |  |
| **Тема 2  Технологии художественно-прикладной обработки материалов (14 часов)** | | | | | | | | |  |  |
| 19-20 | Создание декоративно-прикладных изделий из металла. Л.-пр/работа №3 «Создание декоративно-прикладного изделия из металла». (2 часа) | | §13. . Л.-пр/работа №3. стр.87 | 2 | |  | | |  |  |
| 21-22 | Творческий проект: создание декоративно-прикладных изделий из металла и древесины. Л.-пр/работа №4 «Поисковый этап проекта». (2 часа) | | Л.-пр/работа №4 | 2 | |  | | |  |  |
| 23-24 | Технологический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №5 «Разработка технической и технологической документации». (2 часа) | | Л.-пр/работа №5 | 2 | |  | | |  |  |
| 25-26 | Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №7 «Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия». (2 часа) | | Пр/работа №7 | 2 | |  | | |  |  |
| 27-28 | Технологический этап творческого проекта. Пр/работа №8 «Изготовление изделия». (2 часа) | | Пр/работа №8 | 2 | |  | | |  |  |
| 29-30 | Аналитический этап творческого проекта. Л.-пр/работа №6 «Подсчет затрат. Контроль качества изделия». (2 часа) | | Л.-пр/работа №6 | 2 | |  | | |  |  |
| 31-32 | Защита проекта. (2 часа) | |  | 2 | |  | | |  |  |
| **IV Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 часов )** | | | | | | | | |  |  |
| **Тема 1. «Свойства текстильных материалов» (2часа)** | | | | | | | | |  |  |
| 33-34 | Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Л.-пр/работа №7 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». (2 часа) | | §14. Л.-пр/работа №7. стр.101 | 2 | |  | | |  |  |
|  | **Тема 2. «Технология изготовления ручных и машинных швов» (6 часов)** | | | | | | | |  |  |
| 35-36 | Технология ручных работ. Пр/работа №9 «Изготовление образцов ручных швов». (2 часа) | | §19.Пр/работа №9. стр.124 | 2 | |  | | |  |  |
| 37-38 | Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов». (2 часа) | | §20.  Пр/работа №10. стр.130 | 2 | |  | | |  |  |
| 39-40 | Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов». (2 часа) | | §20.  Пр/работа №11. стр.130 | 2 | |  | | |  |  |
|  | **Тема 3 «Художественные ремесла» (4 часа)** | | | | | | | |  |  |
| 41-42 | Отделка швейных изделий вышивкой. Пр/работа №12 «Выполнение образцов швов». (2 часа) | | §25. Пр/работа №12. стр.151 | 2 | |  | | |  |  |
| 43-44 | Вышивание лентами. Пр/работа №13 «Выполнение образца вышивки лентами». (2 часа) | | §26. Пр/работа №13. стр.159 | 2 | |  | | |  |  |
|  | **V Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 часов** | | | | | | | |  |  |
| 45-46 | Поисковый этап творческого проекта. «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак». Л.-пр/работа №8 «Выбор и обосновании темы проекта». (2 часа) | | Л.-пр/работа №8. стр.159 | 2 | |  | | |  |  |
| 47-48 | Технологический этап творческого проекта «Рюкзак». Пр/работа №14 «Разработка технологической документации. Изготовление изделия». (2 часа) | | Пр/работа №14 | 2 | |  | | |  |  |
| 49-50 | Заключительный этап творческого проекта. Пр/работа №15 «Контроль качества. Реклама». (2 часа) | | Пр/работа №15 Презентация | 2 | |  | | |  |  |
| 51-52 | Защита творческого проекта. (2 часа) | |  | 2 | |  | | |  |  |
| **VI** | **Раздел «Кулинария» (16 часов)** | | | | | | | |  |  |
|  | **Тема 1 «Блюда из молока и молочных продуктов» 2 часа** | | | | | | | |  |  |
| 53-54 | Блюда из молока и молочных продуктов. Пр/работа №16 «Приготовление блюд из творога». (2 часа) | | §27. Пр/работа №16. стр.170 | 2 | |  | | |  |  |
|  | **Тема 2 «Мучные изделия» 6 часов** | | | | | | | |  |  |
| 55-56 | Мучные изделия. Пр/работа №17 «Приготовление изделий из пресного теста: блинчики». (2 часа) | | §28. Пр/работа №17. | 2 | |  | | |  |  |
| 57-58 | Мучные изделия. Пр/работа №18 «Приготовление бисквита». (2 часа) | | §28. Пр/работа №18. | 2 | |  | | |  |  |
| 59-60 | Мучные изделия. Пр/работа №19 «Оладьи». (2 часа) | | §28. Л.-пр/работа №8. стр.179 | 2 | |  | | |  |  |
|  | **Тема 3 «Сладкие блюда» 2 часа** | | | | | | | |  |  |
| 61-62 | Сладкие блюда. Пр/работа №20 «Запеченные яблоки». (2 часа) | | §29. Л.-пр/работа №9. стр. 185 | 2 | |  | | |  |  |
|  | **Тема 4 «Сервировка сладкого стола» 6 часов** | | | | | | | |  |  |
| 63-64 | Сервировка сладкого стола. Пр/работа №20 «Сервировка сладкого стола». (2 часа) | | §30. Л.-пр/работа №10 «Составление букета из конфет и печенья». стр.187 | 2 | |  | | |  |  |
| 65-66 | Приготовление сладкого стола.  (2 часа) | | Стр. 188-191 | 2 | |  | | |  |  |
| 67-68 | Защита творческого проекта. (2 часа) | |  | 2 | |  | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |