Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №54»

**Рабочая программа по технологии**

(обслуживающий труд 5 – 8 классы)

 Составитель:

Учитель технологии

 Е. В. Копоть

Утверждено

Педагогическим советом

Протокол №\_\_\_\_

От «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014

Директор школы\_\_\_\_\_\_\_

Кемерово 2014

 **Содержание**

 стр

1. Пояснительная записка 3
2. Учебно – тематический план 5 класс 9
3. Учебно – тематический план 6 класс 12
4. Учебно – тематический план 7 класс 14
5. Учебно – тематический план 8 класс 17
6. Содержание программы 5 класс 20
7. Содержание программы 6 класс 26
8. Содержание программы 7 класс 32
9. Содержание программы 8 класс 37
10. Список литературы для учителя 42
11. Список литературы для учащихся 43
12. Ключевые слова 44

 **Пояснительная записка**

Рабочая учебная программа предмет «Технология» предназначена для учащихся 5, 6, 7, 8 классов средней общеобразовательной школы. Овладение учащимися первоначального этапа освоения профессий «повар», «швея», осуществляется на базе общеобразовательной подготовки (рисование, математика, труд в начальной школе, природоведение, история и т.д.) в тесной взаимосвязи с ней и на основе сочетания теоретического и практического обучения.

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

1. Приказ Минобразования РФ от 05. 03. 2004 № 1089 (ред. От 19. 10. 2009)

«Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».

2. «Программы по Технологии основного и общего образования учащихся общеобразовательных школ» под редакцией Ю. Л. Хотунцева и В.Д. Симоненко.

3. В программу 8 класса включен НРК в количестве 34 часов (1 час в неделю), на основании «Методических рекомендаций по реализации регионального (национально-регионального) компонента содержания общего среднего образования учебного предмета «Технология» 8 класс»», утвержденных на заседании кафедры естественнонаучных и математических дисциплин КРИПКиПРО Протокол №1 от 06.09. 2011 г.

***Цели изучения данной программы:***

 – сформировать знания у школьников, о наиболее распространённых материалах, используемых в промышленности и в быту, для изготовления различных изделий (продуктах питания, бумаге, тканях и т. д.) их свойствами и технологиями обработки, о многообразии мира профессий и путях их освоения, о современных народных промыслах;

- сформировать элементарные умения по выполнению умственных и практических действий, необходимых для самостоятельной работы по планированию, осуществлению и контролю своих действий при обработке продуктов питания, материала и получение продукта труда;

- сформировать целостное представление о мире профессий, профессий нашего региона с учетом потребностей и возможностей школьников в профессиональном самоопределении.

 Для реализации целей необходимо решить следующие задачи:

-организовать самостоятельную познавательную и практическую деятельности учащихся по решению учебно-воспитательных задач, связанных с разработкой и осуществлением проекта изготовления определённого продукта (изделия);

- выбрать для проектирования и изготовления такие объекты труда, которые будут посильны учащимся соответствующих возрастных групп;

- познакомить учащихся с профессиями повара, швеи, дизайнера одежды и др.

Особенностью дисциплины является сочетание теоретического и практического обучения. Практическая работа организуется на основе ознакомления учащихся с технической документацией, образцами материалов, назначением и устройством используемых инструментов и приспособлений. На каждом занятии проводится инструктаж. Программа предусматривает обучение безопасному выполнению работ. Особое место на занятиях отводится бережному отношению к инструменту, оборудованию, экономному расходованию материалов, эффективному использованию учебного времени.

Содержание программы для *5 – х классов* направлено на формирование у учащихся знаний и умений по обработке продуктов, приготовлению и оформлению блюд из овощей*,* по работе с тканью, используя ручные инструменты и приспособления, а так же бытовую технику, применяя безопасные приёмы работы, по использованию инструкционных и технологических карт.

*6 класс –* формирование у учащихся знаний и умений поприготовлению блюд, с производством натуральных тканей, с правильными приёмами работы за швейной машиной, с изготовлением швейного изделия, с безопасными приёмами работы инструментами, приспособлениями и бытовой техникой, а так же с инструкционными и технологическими картами.

*7 класс –* формирование у учащихся элементарных знаний и умений по технологическому планированию, обработки и конструированию несложных изделий, по декоративно-прикладному творчеству.

*8 класс -* формирование у учащихся элементарных знаний и умений по созданию изделий из конструкционных и поделочных материалов, кулинарии, технологии ведения дома, электротехническим работам, декоративно-прикладному творчеству, домашней семейной экономике, современном производстве и профессиональном образовании.

Рабочей учебной программой предусмотрено также изучение элементов машиноведения с целью приобщения учащихся к техническим знаниям, повышения кругозора и технической культуры. Развития технического мышления.

В результате прохождения программы **учащиеся 5 классов должны**

 **иметь** **общее представление:**

- о профессиях в области кулинарии, лёгкой промышленности;

- о путях предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и здоровье человека;

- о рисунке, эскизе и чертеже;

- об изделии и деталях;

- об основных параметрах качества блюд, технологии производства простейших швейных изделий, технологии ведения дома;

**Знать:**

- правила организации рабочего места;

- правила техники безопасности, личной гигиены при выполнении всех указанных работ;

- элементарную инструкционно- технологическую документацию, правила ее составления;

- материалы и их различия, которые необходимо учитывать при их обработке;

- общее устройство швейных машин;

- назначение, устройство и принцип действия простейшего инструмента для работы с тканью;

- основные способы отделки швейного изделия (аппликация, украшение тесьмой, бисером и т. д.).

**Уметь:**

- пользоваться (составлять) инструкционно-технологической документацией при выполнении работ;

- осуществлять контроль и качество выполнения работ;

- учитывать виды и свойства материалов при их обработке;

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены;

- пользоваться инструментами при выполнении технологических операций;

- владеть элементарными умениями выполнять основные операции по обработке пищевых продуктов, используя необходимые инструменты и приспособления, а так же по обработке ткани ручными инструментами;

- изготавливать простейшие изделия из ткани по шаблонам и выкройкам, инструкционно-технологическим картам;

- осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;

- самостоятельно находить пути решения поставленных технологических задач (этапы изготовления изделий, изготовление изделий или деталей к ним, составление творческих проектов);

- бережно и экономно относиться к материалам, инструментам, приспособлениям.

**Учащиеся 6 класса должны:**

- иметь понятия о процессе пищеварения, рационального питания и приготовления пищи, о процессе обработки ткани;

- знать классификацию блюд;

- иметь представление о способах отделки и художественной обработки деталей,

- знать приводные устройства швейной машины;

- знать виды швейных машин;

- знать общие устройства и принцип работы швейных машин;

- уметь читать простейшие чертежи и технологические карты;

- уметь выявлять требования к основным параметрам качества изготавливаемого изделия;

- уметь пользоваться методами и способами получения изделий или деталей к ним, осуществлять контроль качества выполненных работ;

- уметь осуществлять наладку и настройку швейных машин;

- уметь выполнять основные учебно-производственные операции и изготавливать пооперационно швейное изделие;

- уметь графически изображать основные виды обработки деталей кроя;

- уметь осуществлять контроль качества наладки, настройки швейного оборудования и заточки простого ручного инструмента;

- уметь украшать изделия аппликацией, отстрочкой и другими видами отделки;

- уметь соединять детали, а также детали из разных материалов (путём сшивания);

- уметь выстраивать этапы выполнения работ, проектов.

**Учащиеся 7 класса должны:**

- иметь представление о современных технологиях;

- иметь представление о технологическом процессе и его элементах;

- иметь представление об общем алгоритме построения технологии обработки изделий;

- знать роль техники и технологии в развитии человечества, приводить примеры изобретений;

- знать классификацию машин по их функциям;

- знать общие принципы технического и художественного конструирования изделий;

- уметь выбирать технологическую схему обработки отдельных элементов изделия в зависимости от требований, предъявляемых к ним;

- уметь выполнять отдельные операции и изготавливать простейшие детали по чертежам, самостоятельно разработанным технологическим картам;

- уметь производить элементарную наладку, настройку и ремонт швейного оборудования;

- уметь самостоятельно подобрать материалы и инструмент, определить этапы выполнения работы (изготовление простейшего изделия), выполнить работу, соблюдая контроль качества выполненного задания;

- уметь работать, распределяя и согласовывая совместный труд.

**Учащиеся 8 класса должны:**

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

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; - безопасной работы с электрооборудованием;

- осуществления контроля качества изделия;

- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

- получения сведений о декоративно-прикладном творчестве народов России, о ремеслах и умельцах Кузбасса, об обычаях и традициях народностей Кемеровской области, о деревянном зодчестве и современной архитектуре;

- осуществления художественной обработки материалов;

- совершения простых экономических расчётов в повседневной жизни;

- оценивания и умения давать общую характеристику профессиям;

- нахождения информации о региональных учреждениях профессионального образования и трудоустройства;

- построения планов профессионального образования и трудоустройства;

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Оценка знаний учащихся, осуществляется на основе опроса, тестирования, выполнения несложных технологических операций (изготовление деталей и изделий, сборке электрических цепей, ведение книги доходов и расходов семьи и т.д.), текущих практических, лабораторных и самостоятельных работ, рефератов, творческих проектов.

Программа изучается в течении 4 лет (всего – 272 часа); 5 класс – 68часов, 6 класс – 68 часов, 7 класс – 68 часов, 8 класс – 68 часов.

 **Учебно-тематическое планирование**

**Учебно-тематический план**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем занятий** | **Количество часов** | **Формы контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
|  **1** | **2** | **3** | **4** |  **5** |
| **Раздел 1. Введение** | **2** | **2** |  |  |
| ***Тема 1.1.*** Технология (обслуживающий труд) | 2 | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***2*** |  |  |
| **Раздел 2. Кулинария.**  | **14** | **7** | **7** |  |
| ***Тема 2.1 .***Культура питания. Физиология питания | 2 | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Тема 2.2.*** Санитария и гигиена. Правила Т.Б. при кулинарных работах | 2 | 2 |  | индивидуальный опрос |
| ***Тема 2.3.*** Технология приготовления блюд | 8 | 2 | 6 | индивидуальный опрос.практическая работа |
| ***Тема 2.4.*** Творческое задание | **2** | 1 | 1 | практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***14*** | ***7*** | ***7*** |  |
| **Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **42** | **7** | **35** |  |
| ***Тема 3.1.*** Швейные материалы | 4 | 1 | 3 | индивидуальный опрос практическаяработа |
| ***Тема 3.2.*** Бытовая швейная машина | 4 | 1 | 3 | индивидуальный опрос, практическаяработа |
|  |  |  |  |  |
| ***Тема 3.3.*** Конструирование и моделирование | 6 | 2 | 4 | практическая работа |
| ***Тема 3.4.*** Раскройные работы | 2 | 1 | 1 | индивидуальная работа |
|  |
| ***Тема 3.5.*** Технология швейных работ | 16 |  | 16 | практическая работа |
|  |
| ***Тема 3.6.*** Декоративно-прикладное творчество | 10 | 2 | 8 | индивидуальная работа практическая работа  |
|  |
| ***Итого по разделу:*** | ***42*** | ***7*** | ***35*** |  |
| **Раздел 4. Черчение и графика** | **2** | **1** | **1** |  |
| ***Тема 4.1.*** Простейшие линии. Чертёжные инструменты | 2 | 1 | 1 | фронтальный опроспрактическая работа  |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***1*** | ***1*** |  |
| **Раздел 5. Технологии ведения дома** | **4** | **2** | **2** |  |
| ***Тема 5.1.*** Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей  | 2 | 1 | 1 | фронтальный опроспрактическая работа |
| ***Тема 5.2.*** Интерьер жилых помещений. Украшение интерьера кухни изделиями из лоскутного шитья | 2 | 1 | 1 | фронтальный опроспрактическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***4*** | ***2*** | ***2*** |  |
| **Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий.** | **4** | **2** | **2** |  |
| ***Тема 6.1.*** Что такое проект | 4 | 2 | 2 | фронтальный опроспроект  |
|  ***Итого по разделу:*** | ***4*** | ***2*** | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | **68** | **21** | **47** |  |

 **Учебно-тематический план**

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем занятий** | **Количество часов** | **Формы контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
| **Раздел 1. Введение** | **2** | **2** |  |  |
| ***Тема 1.1***. Технология вокруг нас | 2 | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***2*** |  |  |
| **Раздел 2. Кулинария** | **14** | **5** | **9** |   |
| ***Тема 2.1***. Физиология питания. Минеральные вещества | 2 | 2 |  | индивидуальный опрос |
| ***Тема 2.2.*** Технология приготовления блюд | 8 | 2 | 6 | фронтальный опроспрактическая работа |
| ***Тема 2.3.*** Домашние заготовки | 2 | 1 | 1 | практическая работа |
| ***Тема 2.4.*** Творческое задание | 2 |  | 2 | практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***14*** | ***5*** | ***9*** |  |
| **Раздел 3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **40** | **8** | **32** |  |
| ***Тема 3.1.***Швейные материалы. | 4 | 1 | 3 | индивидуальный опрос практическая работа |
| **Тема 3.2.** Бытовая швейная машина | 4 | 1 | 3 | практическая работа |
| ***Тема 3.3.***Конструирование и моделирование | 6 | 2 | 4 | практическая работа |
| ***Тема 3.4.*** Раскройные работы | 4 | 2 | 2 | индивидуальный опроспрактическая работа |
| ***Тема 3. 5.***Технология швейных работ | 10 | 1 | 9 | практическая работа |
| ***Тема 3.6.*** Декоративно-прикладное творчество | 12 | 1 | 11 | практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***40*** | ***8*** | ***32*** |  |
| **Раздел 4.Черчение и графика** | **2** | **1** | **1** |  |
| ***Тема 4.1.*** Условно-графическое изображение формы. Условные обозначения | 2 | 1 | 1 | графическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***1*** | ***1*** |  |
| **Раздел 5.Технологии ведения дома** | **4** | **3** | **1** |  |
| ***Тема 5.1***.Уход за одеждой и обувью | 2 | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Тема 5.2***. Интерьер жилых помещений | 2 | 1 | 1 | практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***4*** | ***3*** | ***1*** |  |
| **Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий** | **6** | **2** | **4** |  |
| ***Тема 6. 1***. Художественное моделирование | 6 | 2 | 4 | практическая работапроект  |
| ***Итого по разделу:*** | ***6*** | ***2*** | ***4*** |  |
| **Итого:** | **68** | **21** | **47** |  |

 **Учебно-тематический план**

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем занятий** | **Количество часов** | **Формы контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
| **Раздел** **1. Введение** | **2** | **2** |  |  |
| ***Тема 1.1***. Мир технологии | 2 | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***2*** |  |  |
| **Раздел 2. Кулинария** | **14** | **5** | **9** |  |
| ***Тема 2.1.*** Физиология питания. Минеральные вещества в жизнедеятельности организма. Пищевые инфекции и отравления | 2 | 2 |  | индивидуальный опрос |
| ***Тема 2.2.*** Технология приготовления блюд | 8 | 2 | 6 | практическая работа |
| ***Тема 2.3.*** Домашние заготовки | 2 | 1 | 1 | практическая работа |
| ***Тема 2.4.*** Творческое задание | 2 |  | 2 | практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***14*** | ***5*** | ***9*** |  |
| **Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **38** | **9** | **29** |   |
| ***Тема 3.1.*** Швейные материалы | 4 | 1 | 3 | индивидуальный опрослабораторно - практическая работа |
| ***Тема 3.2.*** Бытовая швейная машина | 4 | 1 | 3 | практическая работа |
| ***Тема 3.3.*** Конструирование и моделирование | 6 | 2 | 4 | фронтальный опроспрактическая работа |
| ***Тема 3.4.*** Раскройные работы | 2 | 1 | 1 | практическая работа |
| ***Тема 3.5.*** Технология швейных работ | 10 | 2 | 8 | практическая работа |
| ***Тема 3.6.*** Декоративно-прикладное творчество | 12 | 2 | 10 | практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***38*** | ***9*** | ***29*** |  |
| **Раздел 4. Черчение и графика** | **2** | **1** | **1** |  |
| ***Тема 4.1.*** Понятие о ГОСТах и видах документации | 2 | 1 | 1 | практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***2*** | ***1*** | ***1*** |  |
| **Раздел 5. Технологии ведения дома** | **6** | **5** | **1** |  |
| ***Тема 5.1.*** Уход за одеждой и обувью | 2 | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Тема 5.2.*** Интерьер жилых помещений | 2 | 1 | 1 | практическая работа |
| ***Тема 5.3.*** Ремонтно-отделочные работы | 2 | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Итого по разделу:*** | ***6*** | ***5*** | ***1*** |  |
| **Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий** | **6** | **2** | **4** |  |
| ***Тема 6. 1.*** Проектируем сами | 6 | 2 | 4 | фронтальный опроспрактическая работа |
| ***Итого по разделу*** | ***6*** | ***2*** | ***4*** |  |
| **Итого:** | **68** | **24** | **44** |  |

 **Учебно-тематический план**

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем занятий** | **Количество часов** | **Формы контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
| **Раздел 1. Вводный урок** | **1** | **1** |  |  |
| ***Тема 1.1***. Вводное занятие. Инструктаж по охране труда. | 1 | 1 |  | фронтальный опрос |
|  ***Итого по разделу:*** | ***1*** | ***1*** |  |  |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **24** | **6** | **18** |  |
| ***Тема 2.1.*** Декоративно-прикладное творчество. (НРК)  | 8 | 3 | 5 | экскурсии в Краеведческий музей и музей Изобразительного искусства |
| ***Тема 2. 2.*** Декоративно-прикладное творчество народных умельцев Сибири. (НРК) | 16 | 3 | 13 | фронтальный опрос, практическая работа. |
| ***Итого по разделу:*** | ***24*** | ***6*** | ***18*** |  |
| **Раздел 3. Кулинария (НРК)** | **6** | **4** | **2** |  |
| ***Тема 3.1***. Этикет. Охрана труда. История кулинарного искусства. (НРК) | 2 | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Тема 3. 2.* .** Блюда национальной кухни народов Кузбасса. (НРК) | 2 | 1 | 1 | практическая работа |
| ***Тема 3. 3.*** Русская масленица. Пасха. (НРК) | 2 | 1 | 1 | фронтальный опрос, практическая работа |
| ***Итого по разделу:*** | ***6*** | ***4*** | ***2*** |  |
| **Раздел 4. Технологии ведения дома.****Семейная экономика** | **16** | **6** | **10** |  |
| ***Тема 4.1.*** Семейная экономика. | 16 |  6 | 10 | фронтальный опрос, тестирование, практическая работа |
|  ***Итого по разделу:*** | **16** | **6** | **10** |  |
| **Раздел 5. Электротехнические работы** | **4** | **3** | **1** |  |
| **Тема 5. 1.** Виды энергии. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока. | 2 | 2 |  | фронтальный опрос |
| ***Тема 5. 2.*** Электрооборудование. Электробытовые приборы. Правила безопасной работы с электрооборудованием. | 2 | 1 |  1 | фронтальный опрос,практическая работа |
|  ***Итого по разделу:*** | ***4*** | ***3*** | ***1*** |  |
| **Раздел 6. Современное производство и профессиональное образование. (Н. Р. К.)** | **12** | **3** | **9** |  |
| **Тема 6. 1.** Многообразие мира профессий. (НРК) | 2 | 1 | 1 | Фронтальный опрос,практическая работа |
| **Тема 6. 2.** Особенности получения среднего (полного) общего образования. Пути освоения профессий. (НРК) | 2 | 1 | 1 | Фронтальный опрос,практическая работа |
| **Тема 6. 3**. Знакомство с профессиями Кемеровской области (НРК) | 2 |  | 2 | Фронтальный опроспрактическая работа |
| **Тема 6. 4.** Наименование профессий. Учебные образовательные учреждения в Кемеровской области (НРК) | 2 | 1 | 1 | Фронтальный опрос,практическая работа |
| **Тема 6. 5.** Экскурсии на предприятия Кузбасса, Краеведческий музей (НРК) | 4 |  | 4 | фронтальный опросотчет об экскурсии |
|  ***Итого по разделу:*** | ***12*** | ***3*** | ***9*** |  |
| **Раздел 7. Проектирование** | **5** | **3** | **2** |  |
| **Тема 7. 1.** Создание проекта | 5 | 3 | 2 | практическая работа |
|  ***Итого по разделу:*** | ***5*** | ***3*** | ***2*** |  |
|  **ИТОГО:** | **68** | **26** | **42** |  |

 **Содержание программы**

**5 класс**

**Раздел 1. Введение (2 ч.)**

***Тема 1.1.*** ***Технология (обслуживающий труд)(2 ч.)***

 Основные сведения о предмете технология. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология». Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

 **Раздел 2. Кулинария (14 ч.)**

***Тема 2.1. Культура питания. Физиология питания (2 ч.)***

Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней.

***Тема 2.2.***  ***Санитария и гигиена. Правила Т.Б. при кулинарных работах (2 ч.)***

Правила техники безопасности при работе на уроках кулинарии, Правила санитарии и гигиены при работе на уроках кулинарии. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, электроплит, при работе с горячей жидкостью. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

***Тема 2.3. Технология приготовления блюд (2 ч.).***

Общие сведения о питании, процессе пищеварения, усвояемости пищи. Питательные вещества, их значение и функции в организме человека, суточная потребность. Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработке овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Блюда из сырых и варёных овощей и технология их приготовления. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, подача их к столу. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ. Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования к качеству готовых блюд.

 Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов и способы их приготовления. Украшение бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов к столу.

Горячие напитки, их пищевая ценность. Посуда и инвентарь для их приготовления. Технология приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. Подача чая, кофе, какао к столу.

 ***Практическая работа: (6 ч.)***

***1. Обработка овощей. Нарезка овощей. Сервировка стола к завтраку.***

***2. Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюда из овощей (приготовление салата).***

***3. Приготовление бутербродов и горячих напитков.***

 ***4. Блюда из яиц (приготовление омлета, яичницы и др.). Способы определения свежести яиц и их хранение.***

***Тема 2.4.*** ***Творческое задание (1 ч.)***

Меню завтрака. Расчёт количества и состава продуктов. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфетками.

***Практическая работа: (1 ч.)***

***1. Сервировка стола, правила пользования столовыми приборами.***

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч.).**

 ***Тема 3.1. Швейные материалы (1ч.)***

Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити в тканях. Определение лицевой стороны ткани.

Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Виды переплетений. ***Практическая работа: (3 ч.)***

***1. Лабораторная работа: «Определение на ткани лицевой и изнаночной сторон»***.

 2. ***Лабораторная работа: «Определение свойств, хлопчатобумажных и льняных тканей.***

 ***3. Практическая работа по выполнению полотняного переплетения.***

***Тема 3.2. Бытовая швейная машина (1 ч.)***

История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней ниток. Регуляторы швейной машины. ***Практическая работа: (3 ч.)***

***1. Подготовка швейной машины к работе. Заправка швейной машины***

***2. Выполнение машинных строчек.***

***Тема 3.3. Конструирование и моделирование (2 ч.)***

Понятия «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного изделия прямоугольной формы. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа швейного изделия прямоугольной формы (фартук). Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

***Практическая работа: (4 ч.)***

***1. Снятие мерок расчёт конструкции фартука.***

***2. Построение чертежа фартука, выполнение моделирования.***

 ***Тема 3.4. Раскройные работы (1 ч.)***

Понятия «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного изделия.

***Практическая работа: (1 ч.)***

***1. Раскладка выкроек на ткани, раскрой.***

***Тема 3.5. Технология швейных работ (16 ч.)***

Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места.

***Практическая работа: (16 ч.)***

***1. Выполнение ручных стежков.***

***2. Перевод меловых линий. Подготовка деталей кроя к обработке.***

***3. Обработка бретелей и соединение и х с деталями нагрудника.***

***4. Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука.***

***5. Обработка нижней части фартука. Образование сборок по верхнему срезу нижней части фартука.***

***6. Обработка концов пояса. Соединение нагрудника и нижней части фартука.***

***7. Соединение всех деталей фартука. Обработка косынки.***

 ***8. Доработка изделия. Чистка изделия. ВТО изделия.***

***Тема 3.6. Декоративно-прикладное творчество (2 ч.)***

История вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение и уменьшение рисунка для вышивки. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Заправка ткани в пяльцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нитки на ткани. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на основе. Окончательная обработка вышитых изделий. Технологическая последовательность создания декоративного изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

***Практическая работа: (8 ч.)***

***1. Выполнение простейших вышивальных швов.***

***2. Создание рисунка, схемы для вышивания. Увеличение или уменьшение рисунка.***

***3. Перевод рисунка на ткань.***

***4. Выполнение вышивки.***

**Раздел 4. Черчение и графика (2 ч.)**

***Тема 4.1. Простейшие линии. Чертёжные инструменты (1 ч.)***

Понятие «эскиз». Виды эскизов. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Материалы и приспособления для выполнения эскизов.

Понятия «чертёж», «чертёж выкройки швейного изделия». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа швейного изделия. Правила безопасного труда при выполнении чертёжных работ. Организация рабочего места. Последовательность построения чертежа для изготовления образца шва, узла.

***Практическая работа: (1 ч.)***

***1. Выполнение практической работы по построению чертежа.***

**Раздел 5. Технологии ведения дома (4 ч.)**

***Тема 5.1. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей (1 ч.)***

Ремонт одежды: штопка, заплаты, восстановление распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Выведение пятен. Применение средств защиты от моли и других насекомых.

***Практическая работа: (1 ч.)***

 ***1. Выполнение ремонта одежды.***

 ***Тема 5.2.*** ***Интерьер жилых помещений. Украшение интерьера кухни изделиями из лоскутного шитья (1 ч.).***

История лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор тканей по цвету, фактуре и рисунку. Шаблоны для раскроя элементов орнамента. Технология выполнения прихватки по шаблонам: составление эскиза; изготовление шаблонов, раскрой, соединение деталей между собой и с подкладкой.

***Практическая работа: (1 ч.)***

 ***1. Изготовление эскиза прихватки.***

**Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий (4 ч.)**

***Тема 6.1. Что такое проект (2 ч.)***

Понятие «творческий проект по технологии». Проектирование изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Поисковый, технологический и аналитический этапы выполнения проекта, их содержание. Последовательность выполнения проекта. Оформление проекта.

Понятия «одежда», «швейное изделие», «проектирование». Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам. Требования к готовому изделию.

***Практическая работа:(2 ч.)***

 ***1. Создание изделия из текстильных материалов.***

**Содержание программы**

**6 класс**

**Раздел 1. Введение (2 ч.)**

***Тема 1.1. Технология вокруг нас (2 ч.)***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

**Раздел 2. Кулинария (14 ч.)**

***Тема 2.1. Физиология питания. Минеральные вещества (2 ч.)***

Понятия «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы»,их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах

***Тема 2.2. Технология приготовления блюд (2 ч.)***

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Виды молока и молочных продуктов.Критерии определения качества молочных продуктов. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от её размеров. Разделка солёной рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Правила безопасного пользования бытовыми электронагревательными приборами. Виды панировки, кляр. Способы тепловой обработки рыбы (отваривание, припускание, жарение, запекание). Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров и др. продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

 Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки каш. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения их готовности. Подача блюд к столу.

Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий. Технология выпечки. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Подача изделий к столу.

 Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Прохладительные напитки.

 ***Практическая работа (6 ч.)***

***1. Блюда из молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты Сервировка стола к ужину.***

***2. Приготовление блюд из молочных продуктов. Правила этикета.***

***3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.***

***4. Приготовление блюда в походных условиях. Меры противопожарной безопасности.***

***Тема 2.3. Домашние заготовки (1 ч.)***

Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Подготовка продуктов к солению, мочению. Способы соления и мочения овощей и ягод. Условия и сроки хранения.

***Практическая работа (1 ч.)***

1. ***Приготовление квашеной капусты.***

***Тема 2.4. Практическое творческое задание (2 ч.)***

***1. Приготовление блюда по своим рецептам.***

**Раздел 3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 ч.)**

***Тема 3.1.Швейные материалы (1 ч.)***

 Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения волокнистого состава ткани из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы их соединения с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовления юбки с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

***Практическая работа (3 ч.)***

***1. Лабораторная работа «Определение вида ткани».***

***2 Лабораторная работа «Свойства шерстяных и шёлковых тканей»***

 ***3 Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения»***

 ***Тема 3.2. Бытовая швейная машина (1 ч.)***

Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

 ***Практическая работа (3 ч.)***

***1. Устройство и установка машинной иглы.***

***2. Неполадки в работе швейной машины. Регулировка машинной строчки, замена иглы.***

***Тема 3.3.Конструирование и моделирование (2 ч.)***

 Понятия «одежда», «проектирование», «конструирование». Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Мерки, необходимые для построения чертежа основы прямой юбки. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежей конической, клиньевой и прямой юбок. Способы моделирования юбок. Способы контроля качества выкройки.

***Практическая работа (4 ч.)***

***1. Снятие мерок. Расчёт конструкции изделия.***

***2. Построение чертежа основы юбки.***

***3. Выбор фасона и моделирование.***

 ***Тема 3.4. Раскройные работы (2 ч.)***

 Способы раскладки выкройки юбки на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуска на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.

 ***Практическая работа (2 ч.)***

1. ***Выполнение раскроя.***

***Тема 3. 5.Технология швейных работ (1 ч.)***

Технология выполнения машинных операций: притачивание деталей; застрачивание шва, складок, вытачек; настрачивание шва; подшивание детали. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: сутюживание деталей, отпаривание швейного изделия.

Технология обработки вытачек, складок, застёжки тесьмой-молнией, верхнего среза юбки притачным поясом.

Типовая последовательность изготовления юбки с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчёт материальных затрат на изготовление изделия.

 Критерии оценки изделия. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчёт стоимости изделия.

***Практическая работа (9 ч.)***

***1. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка к примерке.***

***2. Проведение примерки. Устранение дефектов после проведённой примерки. Выполнение машинных работ.***

***3. Обработка застёжки юбки замком тесьмой – молнией.***

***4. Обработка концов пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки.***

***5. Обработка низа изделия. Чистка изделия. В.Т.О. изделия.***

***Тема 3.6. Декоративно-прикладное творчество (1 ч.)***

История возникновения лоскутного шитья. Материалы и инструменты для изготовления лоскутных изделий. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор ткани для изготовления лоскутного изделия***.*** Выполнение практической работы, используя приёмы безопасной работы.

***Практическая работа (11 ч.)***

***1. Создание эскиза лоскутного изделия.***

***2. Выбор модели лоскутного шитья.***

***3. Изготовление шаблонов и элементов орнамента. Раскрой элементов орнамента***

 ***4. Технология соединения деталей в лоскутном шитье.***

***5. Выполнение практической работы.***

***6 Соединение лоскутной основы с подкладкой.***

**Раздел 4.Черчение и графика(2 ч.)**

***Тема 4.1. Условно-графическое изображение формы. Условные обозначения (1 ч.)***

Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

 ***Практическая работа (1 ч.)***

***1. Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.***

**Раздел 5.Технологии ведения дома (2 ч.)**

 ***Тема 5.1.Уход за одеждой и обувью (2 ч.)***

Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Уход за обувью.

 ***Тема 5.2. Интерьер жилых помещений (1 ч.)***

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллекций. Домашняя библиотека. Картины размещение их на стенах. Декоративное оформление помещения тканями. Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Гигиена жилища.

 ***Практическая работа (1 ч.)***

***1. Выполнить дизайн помещения.***

**Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий (6 ч.)**

***Тема 6.1. Художественное моделирование ( 2 ч.)***

Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических, экологических требований, народных традиций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требования к готовому изделию.

***Практическая работа (4 ч.)***

***1. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.***

***2. Выполнение эскиза выбранной модели проекта.***

**Содержание программы**

**7 класс**

**Раздел** **1. Введение (2 ч.)**

***Тема 1.1. Мир технологии (2 ч.).***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

 **Раздел 2. Кулинария (14 ч.)**

 ***Тема 2.1. Физиология питания. Минеральные вещества в жизнедеятельности организма. Пищевые инфекции и отравления (2 ч.).***

Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.

***Тема 2.2***. ***Технология приготовления блюд (2 ч.)***

Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд.Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу. Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи к столу. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.

 ***Практическая работа (6 ч.)***

***1. Мука. Виды теста. Изделия из пресного теста. Начинки.***

***2. Мясо. Виды мяса. Приготовление фарша для пельменей.***

***3. Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии. Приготовление желе.***

 ***4. Холодные напитки, способы их приготовления. Приготовление холодных напитков.***

***Тема 2.3. Домашние заготовки (1 ч.)***

 Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация. Консервирование с сахаром.

 ***Практическая работа (1 ч.)***

1. ***Приготовление варенья, цукатов.***

***Тема 2.4. Практическое творческое задание (2 ч.)***

1. ***Приготовление* *сладких блюд по своим рецептам.***

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч.)**

 ***Тема 3.1.*** ***Швейные материалы (1 ч.)***

Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учётом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

 ***Практическая работа (3 ч.)***

***1. Лабораторная работа «Свойства искусственных волокон».***

***2 Лабораторная работа « Свойства синтетических волокон».***

***Тема 3.2. Бытовая швейная машина (1 ч.)***

***Практическая работа (3 ч.)***

***1. Выполнение машинных швов.***

***2. Неполадки в работе швейной машины и способы их устранения.***

 ***Тема 3.3. Конструирование и моделирование (2 ч.)***

Силуэт и стиль в одежде. Зрительные иллюзии в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для изготовления чертежа основы изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчёт количества ткани для пошива плечевого изделия.

***Практическая работа (4 ч.)***

***1. Снятие мерок, работа с таблицей, построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.***

***2. Моделирование выбранного фасона.***

***Тема 3.4****.* ***Раскройные работы (1 ч.)***

Способыраскладки выкроек плечевого изделия на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Состав деятельности по раскрою швейного изделия.

 ***Практическая работа (1 ч.)***

1. ***Раскрой.***

***Тема 3.5.*** ***Технология швейных работ (2 ч.)***

Технология выполнения ручных операций: вымётывание деталей швейного изделия; высекание среза детали швейного изделия.

Технология выполнения машинных операций: расстрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: дублирование деталей швейного изделия, оттягивание деталей.

Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой.

Типовая последовательность изготовления плечевого изделия с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчёт материальных затрат на изготовление изделия.

***Практическая работа (8 ч.)***

***1. Перевод меловых линий. Подготовка изделия к примерке.***

***2. Проведение примерки. Устранение дефектов. Выполнение машинных работ.***

***3. Обработка горловины подкройной обтачкой.***

***4. Обработка нижнего среза рукава и изделия. Отделка изделия. Чистка изделия. ВТО изд.***

***Тема 3.6. Декоративно-прикладное творчество (2 ч.)***

Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приёмы их выполнения. Схемы для вязания.

Вязание полотна рядами. Плотность вязания. Закрепление вязания. Искусство ручного ткачества. Материалы, применяемые для ковров и гобеленов. Правила безопасной работы. Оборудование для ручного ткачества. Основные приёмы ручного ткачества, цвет, орнамент в ковровой композиции. изготовления Работа с бисером и пайетками. Основные приёмы пришивания. Составление композиции для работы с пайетками, бисером, бусинами, стеклярусом. Создание декоративного изделия.

***Практическая работа (10 ч.)***

***1. Выбор материалов для выполнения практической работы.***

***2. Разработка изделия, изготовление эскиза, подбор материала.***

***3. Изготовление изделия.***

 ***4. Практическое выполнение изделия.***

 ***5. Завершающий этап в изготовлении изделия.***

**Раздел 4. Черчение и графика (2 ч)**

***Тема 4.1. Понятие о ГОСТах и видах документации (1 ч.)***

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

***Практическая работа (1 ч.)***

***1. Выполнение чертёжных и графических работ (чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий) с использованием чертёжных инструментов и приспособлений.***

**Раздел 5. Технологии ведения дома (6 ч.)**

 ***Тема 5.1. Уход за одеждой и обувью (2 ч.)***

Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на ярлыках одежды.

***Тема 5.2.*** ***Интерьер жилых помещений (1 ч.)***

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры. Понятие «ландшафтный дизайн». Разновидности растений для оформления интерьера.

***Практическая работа (1 ч.)***

1. ***Создать эскиз интерьера детской комнаты.***

***Тема 5.3. Ремонтно-отделочные работы (2 ч.)***

Виды обоев и обойного клея. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Организация рабочего места. Правила безопасного труда.Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

**Раздел 6. Проектирование и изготовление изделий (6 ч.)**

***Тема 6.1. Проектируем сами (2 ч.)***

Проектирование изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

 ***Практическая работа (4 ч.)***

 ***1. Выбор темы проекта. Создание алгоритма выполнения проекта.***

***2. Создание теоретической части проекта.***

***3. Выполнение практической части проекта.***

***4. Защита проекта.***

**Содержание программы**

**8 класс**

**Раздел 1. Вводный урок (1 ч.)**

***Тема 1.1. Введение (1 ч.)***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских.

 **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч.)**

 ***Тема 2.1. Декоративно-прикладное творчество (6 ч.)***

Природа творчества. Художественное творчество. Материалы, инструменты и приспособления для разных видов рукоделия. История и современность народных художественных промыслов. Выполнение различных видов рукоделия. Подбор материалов для рукоделия. Инструменты и приспособления для рукоделия. Знакомство с разными видами вышивки, с вышивкой и национальными орнаментами Сибири. Знакомство с национальными костюмами народов Сибири и Кемеровской области, с элементами старинного рукоделия.

***Практическая работа (18ч.)***

***1 – 4. Экскурсии в Краеведческий музей и музей Изобразительного искусства. (НРК)***

***5. Пробы в изготовлении вышивальных стежков. 6 – 7. Выбор и выполнение проб по вышиванию орнаментов Сибири. (НРК)***

***8. Изготовление элемента национального рукоделия. (НРК)***

***9 – 10. Подготовка к вышиванию. Выполнение практической работы. (НРК)***

***11 – 12. Выполнение практической работы, по изготовлению художественной вышивки. (НРК)***

***13. Выполнение эскизов национального костюма. (НРК)***

***14. Изготовление элемента старинного рукоделия. (НРК)***

***15 – 16. Практическая работа по изготовлению вышивки.***

***17 – 18. Практическая работа по изготовлению вышивки.***

**Раздел 3. Кулинария (6 ч.) (НРК)**

***Тема 3.1***. ***Этикет. Охрана труда. История кулинарного искусства. (2 ч.)***

Культура поведения за столом. Набор столовых приборов и посуды для праздничных столов, банкетов, фуршетов и т. д. Охрана труда. Экскурсия в историю. Национальные блюда и заготовки. Старинные русские блюда. Русский обеденный стол.

***Тема 3. 2.***  ***Блюда национальной кухни народов Кузбасса. (1 ч.)***

 Национальные блюда жителей Кемеровской области. История их возникновения. Особенности технологии приготовления.

***Тема 3. 3. Русская масленица. Пасха.***

 История появления масленицы. Блюда, приготовляемые на масленицу. Продукты, используемые для основных блюд на масленицу. Пасха, пасхальные куличи.

***Практическая работа (2 ч.)***

***1. Создание рецептов блюд национальной кухни Сибири.***

***2. Разработать сценарий празднования масленицы.***

**Раздел 4. Технологии ведения дома (16 ч.)**

***Тема 4.1.*** ***Семейная экономика (6 ч.)***

Семья как экономическая ячейка общества. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников. Предпринимательство в семье. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Пирамида потребностей. Классификация покупок. Потребительский портрет товара. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Сертификация товаров. Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штрих-код. Информация в штрихе-коде.

 Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Этапы выполнения проекта. Тематика творческих проектов по теме «Семейная экономика».

***Практическая работа (10.)***

***1. Таблица: «Доходы и расходы семьи»***

***2.*** ***Составление таблицы приоритета товаров по группам необходимости. Анализ.***

***3. Разработать этикетки на предполагаемый товар. Определить по штрих-коду страну изготовителя.***

***4 – 5. Оценить затраты на питание семьи на неделю. Определить пути снижения затрат на питание.***

***6. Составить бухгалтерскую книгу расходов школьника.***

***7. Составить памятку распределения обязанностей в семье.***

***8. Выбрать или придумать тему творческого проекта «Семейная экономика», обсудить выбор темы, составить план работы над проектом.***

***9 – 10. Защита творческих проектов.***

**Раздел 5. Электротехнические работы (4 ч.)**

**Тема 5. 1. Виды и источники электроэнергии. Электрический ток. Электрооборудование. Электробытовые приборы (3ч.)** Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы Приёмники (потребители) электроэнергии. Электрическая цепь, её элементы, их условное обозначение. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Правила безопасного труда. Виды электроосветительных приборов. Классы и типы электронагревательных приборов. Правила безопасного пользования бытовыми приборами. Развитие электроэнергетики. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы Приёмники (потребители) электроэнергии. Электрическая цепь, её элементы, их условное обозначение. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Правила безопасного труда. Виды электроосветительных приборов. Классы и типы электронагревательных приборов. Правила безопасного пользования бытовыми приборами. Развитие электроэнергетики. Энергия солнца и ветра.

***Практическая работа (1 ч.)***

 ***1. Составить общие правила техники безопасности при работе с домашними электробытовыми приборами.***

**Раздел 6. Современное производство и профессиональное образование (12 ч.) (Н Р К)**

***Тема 6. 1. Многообразие мира профессий. Знакомство с профессиями Кемеровской области (3 ч.) (НРК)***

Труд как потребность человеческой жизни. Совершенствование человека в труде. Профессионализм. Современное производство и экология в Кемеровской области. Профессии и специальности. Виды профессий. Образование и профессия человека.

Знакомство учащихся с особенностями получения среднего (полного) общего образования. Особенности реализации предпрофильного и профильного обучения. Система профессиональной подготовки кадров. Учреждения профессионального образования в Кемеровской области. Самые популярные профессии. Знакомство учащихся с возможностями приобретения профессий. Анкетирование. Перечень учебных заведений в Кемеровской области. Перечень профессий в Кузбассе для девушек и учреждений начального профессионального образования. Разминка «угадай профессию». Описание профессий: общая характеристика профессий, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские показания, требования к профессиональной подготовке, пути получения профессии, родственные профессии. Экскурсии на предприятия в городе Кемерово. Знакомство с профессиями, востребованными в Кемеровской области.

***Практическая работа (9 ч.) (НРК)***

***1. Практическая работа: «Диагностика готовности к профессиональному самоопределению». Тест: «Сейчас или потом».***

***2 – 3 . Упражнение: «Автобиография». Письменная работа на тему: «Рабочие профессии, востребованные в Кузбассе» (составить по справочнику абитуриента).***

***4 -5 . Составить перечень профессий, учреждений начального профессионального образования для девушек.***

***6-9. Экскурсии***

**Раздел 7. Проектирование (5 ч.)**

***Тема 7.1. Составляющие проектирования. Создание проекта (3 ч.)***

Выбор темы проекта по созданию по оформлению и организации праздников. Этапы проекта. Содержание каждого этапа.

***Практическая работа (2ч.)***

***1. Заполнение содержания проекта.***

***2. Защита проекта.***

  **Список литературы для учителя**

1. Журавлева, И*.* Д*.* Тканиобработка, уход*,* окраска*,* аппликация*,* батик[Текст]/ *И.* Д*.* Журавлева*. -* М*.:* «Эксмо»,2006. -176 с
2. Киселева, О. В. Технология 5 – 11 классы (вариант для девочек) [Текст]: развернутое тематическое планирование / Е.А. Киселева, О.В. Павлова, Г.П. Попова, Е.А. Иванова. - М.: «Учитель», 2009. – 391 с.
3. Маркуцкая, С. Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках [Текст]: обслуживающий труд / С.Э. Маркуцкая. – М.: издательство «Экзамен», 2008. – 94 с.
4. Маркуцкая, С. Э. Технология: Обслуживающий труд [Текст]: Тесты 5 – 7 классы /С.Э. Маркуцкая. – М.: издательство «Экзамен», 2009. – 128 с.
5. Нессонова, О. А. Организация проектной деятельности [Текст]/О.А. Нессонова. – М.: «Учитель», 2007. – 127 с.
6. Павлова, О. В. Неделя технологии в начальной и средней школе [Текст]: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры /О.В. Павлова. – М.: «Учитель», 2009. – 391 с.
7. Пономарева, В. П. Технология. 5 – 11 классы. Обслуживающий и технический труд [Текст]: задания для подготовки к олимпиадам / В.П. Пономарева, М.П. Шачкова. – М.: «Учитель», 2011. – 116 с.
8. Симоненко, В. Д. Технология: 8 класс [Текст]: методические рекомендации / В.Д. Симоненко, П.С. Самородский, Н.В. Синица и др..­­­­ – М.: «Вентана-Граф», 2013. – 160 с.
9. Хохлова, М. В. Технология: Программы начального и основного общего образования [Текст]: сборник / М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М.: «Вентана-Граф», 2007. – 192 с.
10. Интернет ресурсы [http://www.stranamasterov.ru/ technics](http://www.stranamasterov.ru/%20technics)
11. Костикова, И. Ю. Школа лоскутной техники [Текст]/ И. Ю. Костикова. - М.: «Культура и традиции», 2003. – 200 с.
12. Максименко, О.И. Как шить [Текст]/ О.И. Максименко. - М.: «Студия Арт», - 2010. – 112 с.
13. Морозов, А. Т. Кулинария для всех [Текст]/ А. Т. Морозов. - М.: «Просвещение», 1988. - 130 с.
14. Савостицкий, Н.А. Материаловедение швейного производства [Текст] / Н.А. Савостицкий. - М.: «ЭСКИМО-Пресс», 2001. - 240 с.

**Список литературы для учащихся**

1. Андреева, Р. П. Энциклопедия моды [Текст]/ Р.П. Андреева. СПб.: - «Литера», 1997. - 416 с.
2. Гончаров, Б.А. Технология 8 класс [Текст]/ Б.А. Гончаров, Е.В. Елисеев, А.А. Электов, О.П. Очинин, П.С. Самородский, Н.В. Синица, В.Д. Самородский. – учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., - М.: «Вентана-граф», – 2012. – 208 с.: ил.
3. Крупская, Ю.В. Технология. Обслуживающий труд [Текст]: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений 5 класс (вариант для девочек)/ Ю.В. Крупская, О.А Кожина, Н.В. Синица, В.Д Симоненко. – М.: «Вентана-Граф», 2011. – 192 с.: ил.
4. Крупская, Ю.В. Технология. Обслуживающий труд [Текст]: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений 6 класс (вариант для девочек)/ Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Синица, В.Д Симоненко. – М.: «Вентана-Граф», 2012. – 208 с.: ил.
5. Лазарева, Н. Н. Интерьер квартиры [Текст]/ Н. Н. Лазарева. - М.: «Русский дом», 1999. – 341 с.: ил.
6. Максименко, О. И. Как шить [Текст]/ О.И. Максименко. - М.: «Студия Арт», - 2000. – 112 с.
7. Синица, Н.В. Технология. Обслуживающий труд [Текст] учебник для учащихся общеобразовательных учреждений 7 класс (вариант для девочек) / Н.В. Синица, О.А. Кожина, О.В. Табурчак, Н.В. Синица, В.Д Симоненко. - М.: «Вентана-Граф», 2012. – 208 с.: ил.

**Ключевые слова**

Аксессуары

Блюдо

Виды переплетений

Волокно

Выкройка

Вышивка

Графика

Дегустация блюд

Дефект

Зрительные иллюзии

Изделие

Измерения

Инвентарь

Инструкционная карта

Качество продукта

Консервирование

Конструирование

Конструкция

Кулинария

Культура питания

Кухонный инвентарь

Лекало

Линейка

Материаловедение

Машинная игла

Машиноведение

Меню

Мерки

Микроорганизмы

Минеральные вещества

Моделирование, чертёж

Модель

Нить основы

Нить утка

Обработка

Образец

Первичная обработка продукта

Переплетение

Пищевая ценность

Посуда

Правильное питание

Прибавка

Приготовление пищи

Приготовления

Примерка

Припуск

Приспособления малой механизации

Программа

Продукты

Проект

Прядение

Пяльцы

Рациональное питание

Рецепт, витамины

Рукоделие

Свойства ткани

Сервировка

Силуэт

Синтетические и искусственные волокна

Стежок

Стиль

Столовый прибор

Строчка

Таблица

Тепловая обработка продукта

Технологическая карта

Технология

Ткань

Ткачество

Форма

Чертёжные инструменты

Черчение

Швейная машина

Шов

Эскиз

 Календарно – тематическое планирование

уроков технологии в 5 классах

(Базовый уровень, 68 часов, 2 часа в неделю)

|  |  |
| --- | --- |
| **№ урока** |  **Название раздела, тема урока** |
|  I четверть (кол-во часов 18) |
|  **Раздел 1: Вводный урок** |
|  1 | Введение в курс технологии. |
|  2 | Вводный и первичный инструктажи на рабочем месте. |
|  **Раздел 2: Кулинария** |
|  3 | Культура питания. Физиология питания. |
|  4 | Понятие о процессе пищеварения. |
|  5 | Правила санитарии и гигиены. |
|  6 | Правила техники безопасности при работе на уроках кулинарии. |
|  7 | Правила первичной обработки овощей. |
|  8 | Технология приготовления блюд из овощей. Сервировка стола к завтраку. |
|  9 | Способы и формы нарезки овощей. |
|  10 | Приготовление блюд из овощей. Приготовление салата. |
|  11 | Бутерброды и горячие напитки. |
|  12 | Приготовление бутербродов и горячих напитков. |
|  13 | Блюда из яиц. |
|  14 | Способы определения свежести яиц и их хранение. |
|  15 | Составление меню на завтрак. |
|  16 | Правила поведения за столом. |
| **Раздел 3: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** |
|  17 | Швейные материалы. Натуральные волокна растительного происхождения. |
|  18 | Понятие о прядении. Практическая работа по определению лицевой и изнаночной сторон ткани. |
|  I I четверть (кол-во часов 16) |
|  19 | Свойства тканей. Нити основы и утка. Виды переплетений. |
|  20 | Полотняное переплетение. Практическая работа. |
|  21 | Бытовая швейная машина, её характеристика. Виды машин. |
|  22 | Техника безопасности при работе на швейной машине |
|  23 | Подготовка швейной машины к работе. Заправка швейной машины. |
|  24 | Выполнение машинных строчек. |
|  25 | Конструирование и моделирование. Виды рабочей одежды, требования к ней. |
|  26 | Фартуки в национальном костюме. Правила снятия мерок. Измерения. |
|  27 | Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 |
|  28 | Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 |
|  29 | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам. |
|  30 | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам. |
|  31 | Раскройные работы. Инструктаж по технике безопасности при работе с тканью. |
|  32 | Способы рациональной раскладки выкройки на ткани.  Раскрой фартука. |
|  33 | Инструктаж по Т. Б. при работе с ручными инструментами и утюгом. |
|  34 | Выполнение ручных стежков. |
|  I I I четверть (кол-во часов 20) |
|  35 | Перевод меловых линий при помощи копировальных стежков. |
|  36 | Подготовка деталей кроя к обработке. |
|  37 | Обработка бретелей. |
|  38 | Соединение бретелей с деталями нагрудника. |
|  39 | Обработка кармана. |
|  40 | Соединение кармана с нижней частью фартука. |
|  41 | Обработка  нижней части фартука. |
|  42 | Образование сборок по верхнему срезу нижней части фартука. |
|  43 | Обработка концов пояса. |
|  44 | Соединение нагрудника и нижней части фартука. |
|  45 | Соединение всех деталей фартука. |
|  46 | Обработка косынки. |
|  47 | Доработка изделия. |
|  48 | Чистка изделия. ВТО изделия. |
|  49 | Декоративно-прикладное творчество. Вышивка, как вид декоративно-прикладного творчества. |
|  50 |  Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. |
|  51 | Выполнение простейших вышивальных швов. |
|  52 | Выполнение простейших вышивальных швов. |
|  53 | Создание рисунка, схемы для вышивания. |
|  54 | Увеличение или уменьшение рисунка. |
|  IV четверть (кол-во часов 14) |
|  55 | Перевод рисунка на ткань. |
|  56 | Выполнение вышивки. |
|  57 | Выполнение практической работы по вышиванию. |
|  58 | Выполнение практической работы по вышиванию |
|  **Раздел 4: Черчение и графика** |
|  59 | Выполнение разнообразных чертёжных линий. |
|  60 | Чертёжные инструменты. |
|  **Раздел 5: Технологии ведения дома** |
|  61 | Уход за одеждой из х/б и льняной тканей. |
|  62 | Уход за одеждой из х/б и льняной тканей. |
|  63 | Интерьер жилых помещений. |
|  64 | Украшение интерьера. |
|  **Раздел 6: Проектирование и изготовление изделия** |
|  65 | Что такое проект. Выбор темы проекта. |
|  66 | Этапы выполнения проекта. |
|  67 | Составление технологической последовательности выполнения проекта. |
|  68 | Защита проекта. |

 Календарно – тематическое планирование

уроков технологии в 6 классах

(Базовый уровень, 68 часов, 2 часа в неделю)

|  |  |
| --- | --- |
| **№ урока** |  **Название раздела, тема урока** |
|  I четверть (кол-во часов 18) |
|  **Раздел 1: Вводный урок** |
|  1 | Первичный инструктаж на рабочем месте. |
|  2 | Первичный инструктаж на рабочем месте. |
|  **Раздел 2: Кулинария** |
|  3 | Физиология питания. |
|  4 | Минеральные вещества. |
|  5 | Блюда из молока и молочных продуктов. |
|  6 | Кисломолочные продукты. Сервировка стола к ужину. |
|  7 | Приготовление блюд из молочных продуктов. |
|  8 | Правила этикета. |
|  9 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. |
|  10 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. |
|  11 | Приготовление блюда в походных условиях. |
|  12 | Приготовление блюда в походных условиях. |
|  13 | Заготовка продуктов. Правила хранения. |
|  14 | Условия и сроки хранения. Меню ужина. |
|  15 | Творческая работа. Приготовление блюда по своим рецептам. |
|  16 | Творческая работа. Приготовление блюда по своим рецептам. |
|  **Раздел 3: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** |
|  17 | Швейные материалы. Производство тканей из натуральных волокон животного происхождения (шерсть, шёлк). |
|  18 | Определение вида ткани. Практическая работа. |
|  I I четверть (кол-во часов 16) |
|  19 | Свойства шерстяных и шёлковых тканей. Лабораторная работа. |
|  20 | Виды переплетений. Изготовление саржевого переплетения. |
|  21 | Бытовая швейная машина. Т.Б при работе на швейной машине. |
|  22 | Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы |
|  23 | Неполадки в работе швейной машины. Регулировка машинной  строчки, замена иглы. |
|  24 | Выполнение машинного шва. |
|  25 | Конструирование и моделирование. Требования к лёгкому женскому платью. |
|  26 | Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа основы прямой юбки. |
|  27 | Построение чертежа основы прямой юбки в масштабе 1:4 |
|  28 | Построение чертежа основы прямой юбки в натуральную величину. |
|  29 | Форма. Силуэт. Стиль. Выбор фасона. |
|  30 | Моделирование юбки. |
|  31 | Раскладка выкроек на ткани. Обмеловка. |
|  32 | Раскройные работы. |
|  33 | Раскрой юбки. |
|  34 | Раскрой юбки. |
|  I I I четверть (кол-во часов 20) |
|  35 | Технология швейных работ. Подготовка деталей кроя к обработке. |
|  36 | Подготовка юбки к примерке. |
|  37 | Проведение примерки. Устранение дефектов после проведённой примерки. |
|  38 | Выполнение машинных работ. |
|  39 | Обработка застёжки юбки замком тесьмой – молнией. |
|  40 | Обработка застёжки юбки замком тесьмой – молнией. |
|  41 | Обработка концов пояса. |
|  42 | Соединение пояса с верхним срезом юбки. |
|  43 | Обработка низа изделия. |
|  44 | Чистка изделия. В.Т.О. изделия. |
|  45 | Декоративно-прикладное творчество. Возможности лоскутного шитья. |
|  46 | Геометрический орнамент и композиция. Создание эскиза лоскутного изделия. |
|  47 | Знакомство с видами лоскутного шитья. |
|  48 | Выбор изделия для лоскутного шитья. |
|  49 | Изготовление шаблонов и элементов орнамента. |
|  50 | Раскрой элементов орнамента. |
|  51 | Технология соединения деталей в лоскутном шитье. |
|  52 | Изготовление лоскутного изделия. |
|  53 | Выполнение практической работы. |
|  54 | Выполнение практической работы. |
|  |  IV четверть (кол-во часов 14) |
|  55 | Соединение лоскутной основы с подкладкой. |
|  56 | Соединение лоскутной основы с подкладкой. |
|  **Раздел 4: Черчение и графика** |
|  57 | Условно-графическое изображение формы. |
|  58 | Условные обозначения. |
|  **Раздел 5: Технологии ведения дома** |
|  59 | Уход за одеждой из натуральных тканей животного происхождения. |
|  60 | Уход за обувью. |
|  61 | Интерьер жилых помещений. |
|  62 | Создание эскиза современной кухни. |
|  **Раздел 6: Проектирование и изготовление изделия** |
|  63 | Выбор темы проекта.  Банк идей. |
|  64 | Выполнение практической части проекта. |
|  65 |  Выполнение практической части проекта. |
|  66 | Выполнение практической части проекта. |
|  67 | Этапы выполнения проекта. |
|  68 | Защита проекта. |

 Календарно – тематическое планирование

уроков технологии в 7 классах

(Базовый уровень, 68 часов, 2 часа в неделю)

|  |  |
| --- | --- |
| **№ урока** |  **Название раздела, тема урока** |
|  I четверть (кол-во часов 18) |
|  **Раздел 1: Вводный урок** |
|  1 | Первичный инструктаж на рабочем месте. |
|  2 | Вводное занятие. Мир технологии. |
|  **Раздел 2: Кулинария** |
|  3 | Физиология питания. Минеральные вещества в жизнедеятельности организма. |
|  4 | Пищевые инфекции и отравления. |
|  5 | Мука. Виды теста. |
|  6 | Изделия из пресного теста. Начинки. |
|  7 | Мясо. Виды мяса. |
|  8 | Приготовление фарша для пельменей, приготовление пельменей. |
|  9 | Сладкие блюда и десерты. |
|  10 | Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии. Приготовление желе. |
|  11 | Горячие и холодные напитки, способы их приготовления. |
|  12 | Приготовление холодных напитков. |
|  13 | Заготовка продуктов впрок. |
|  14 | Приготовление варения или компота. |
|  15 | Творческое задание по приготовлению сладких блюд по своим рецептам. |
|  16 | Приборы для сладких блюд. Культура поведения за столом. |
|  **Раздел 3: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** |
|  17 | Швейные материалы. Химические волокна.  |
|  18 | Технология производства и свойства искусственных волокон. |
|  I I четверть (кол-во часов 16) |
|  19 | Технология производства и свойства синтетических волокон. |
|  20 | Выполнение лабораторно-практической работы. |
|  21 | Бытовая швейная машина. Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. |
|  22 | Двухниточный машинный стежок и принцип получения машинной строчки. |
|  23 | Неполадки в работе швейной машины и их устранение. Практическая работа. |
|  24 | Неполадки в работе швейной машины и их устранение. Практическая работа. |
|  25 | Виды женского платья. Зрительные иллюзии в одежде. |
|  26 | Мерки, снятие мерок для построения чертежа. Работа с таблицей. |
|  27 | Построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4. |
|  28 | Построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4. |
|  29 | Особенности моделирования плечевого изделия. |
|  30 | Моделирование выбранного фасона. |
|  31 | Раскройные работы. Подготовка выкроек и ткани к раскрою. |
|  32 | Раскладка выкроек на ткани, обмеловка и раскрой ткани. |
|  33 | Перевод меловых линий. |
|  34 | Подготовка изделия к примерке. |
|  I I I четверть (кол-во часов 20) |
|  35 | Проведение примерки. Устранение дефектов после проведения примерки. |
|  36 | Выполнение машинных работ. |
|  37 | Обработка горловины подкройной обтачкой. |
|  37 | Обработка горловины подкройной обтачкой. |
|  38 | Обработка горловины подкройной обтачкой. |
|  39 | Обработка нижнего среза рукава. |
|  40 | Обработка нижнего среза изделия. |
|  41 | Отделка изделия. |
|  42 | Чистка изделия.   В.Т.О. изделия. |
|  43 | Декоративно-прикладное творчество. |
|  44 | Виды материалов для изготовления поделок и изделий. |
|  45 | Разработка изделия, изготовление эскиза. |
|  46 | Изготовление эскиза, подбор материала. |
|  47 | Изготовление изделия. Практическая работа. |
|  48 | Изготовление изделия. Практическая работа. |
|  49 | Изготовление изделия. Практическая работа. |
|  50 | Изготовление изделия. Практическая работа. |
|  51 | Практическая работа по изготовлению изделия. |
|  52 | Практическая работа по изготовлению изделия. |
|  53 | Завершающий этап в изготовлении изделия. |
|  54 | Завершающий этап в изготовлении изделия. |
|  IV четверть (кол-во часов 14) |
|  **Раздел 4: Черчение и графика** |
|  55 | Понятие о ГОСТах и видах документации. |
|  56 | Понятие о ГОСТах и видах документации. |
|  **Раздел 5: Технологии ведения дома** |
|  57 | Уход за одеждой и обувью. |
|  58 | Уход за одеждой и обувью. |
|  59 | Интерьер жилых помещений. |
|  60 | Создание эскиза детской комнаты. |
|  61 | Ремонтно-отделочные работы. Стили. |
|  62 | Цвет в отделке помещения. |
|  **Раздел 6: Проектирование и изготовление изделия** |
|  63 | Тематика творческих проектов. Этапы их выполнения. |
|  64 | Организационно подготовительный этап выполнения творческого проекта. |
|  65 | Технологическая последовательность выполнения проекта. |
|  66 | Составление технологической карты |
|  67 | Заключительный этап проекта. |
|  68 | Защита и оценка проекта. |

 Календарно – тематическое планирование

уроков технологии в 8 классах

(Базовый уровень, 68 часов, 2 часа в неделю)

|  |  |
| --- | --- |
| **№ урока** |  **Название раздела, тема урока** |
|  I четверть (кол-во часов 18) |
|  **Раздел 1: Вводный урок** |
|  1 | Вводное занятие. Инструктаж по охране труда. |
|  **Раздел 2: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** |
|  2 | Декоративно-прикладное творчество. История возникновения (НРК). |
|  3 | Декоративно-прикладное творчество. Творчество народных умельцев Сибири (НРК). |
|  4 | Народные ремесла. Ремесла народов Сибири (НРК). |
|  5 | Ремесла народов Сибири. Экскурсия (НРК). |
|  6 | Ремесла народов Сибири. Экскурсия (НРК). |
|  7 | Ремесла народов Сибири. Экскурсия (НРК). |
|  8 | Ремесла народов Сибири. Экскурсия (НРК). |
|  9 | Вышивка и орнаменты Сибири (НРК). |
|  10 | Вышивка и орнаменты Сибири. Практическая работа (НРК). |
|  11 | Виды орнаментов, элементы старинного рукоделия (НРК). |
|  12 | Выполнение фрагмента орнамента (НРК). Инструктаж по охране труда. |
|  13 | Выполнение фрагмента орнамента. Практическая работа (НРК). |
|  14 | Выполнение фрагмента орнамента. Практическая работа (НРК). |
|  15 | Выполнение фрагмента орнамента. Практическая работа (НРК). |
|  16 | История народных костюмов. Национальные костюмы Кемеровской области (НРК). |
|  17 | Создание эскиза национального костюма (НРК). |
|  18 | История народных костюмов (НРК).  |
|  I I четверть (кол-во часов 16) |
|  19 | Национальные костюмы Кемеровской области. Разновидности форм и кроя национального костюма Кемеровской области (НРК). |
|  20 | Элементы старинного рукоделия в современной одежде (НРК). |
|  21 | Элементы старинного рукоделия в современной одежде (НРК). Выполнение практической работы. |
|  22 | Выполнение практической работы по вышиванию. |
|  23 | Выполнение практической работы по вышиванию. |
|  24 | Выполнение практической работы по вышиванию. |
|  25 | Выполнение практической работы по вышиванию. |
|  **Раздел 3: Кулинария**  |
|  26 | Этикет. История появления правил этикета. Охрана труда (НРК) |
|  27 | История кулинарного искусства (НРК) |
|  28 | Блюда национальной кухни народов Кузбасса (НРК). |
|  29 | Блюда национальной кухни народов Кузбасса (НРК) Создание книги рецептов. |
|  30 | Русская масленица. Пасха (НРК). |
|  31 | Русская масленица. Пасха (викторина) (НРК). |
|  **Раздел 4: Технологии ведения дома. Семейная экономика**  |
| 32 | Семья, как экономическая ячейка общества. |
|  33 | Предпринимательство в семье. |
|  34 | Потребности семьи. |
|  I I I четверть (кол-во часов 20) |
|  35 | Информация о товарах. |
|  36 | Торговые символы, этикетки и штрих код. |
|  37 | Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. |
|  38 | Расходы на питание. Практическая работа. |
|  39 | Расходы на питание. Практическая работа |
|  40 | Сбережения. Личный бюджет. |
|  41 | Экономика приусадебного участка. |
|  42 | Трудовые отношения в семье. |
|  43 | Права и обязанности членов семьи. |
|  44 | Выбор темы проекта. |
|  45 | Этапы выполнения проекта. |
|  46 | Защита творческих проектов. |
|  47 | Защита творческих проектов. |
|  **Раздел 5: Электротехнические работы** |
|  48 | Электричество. Виды энергии. Источники электроэнергии. |
|  49 | Электрический ток. Проводники тока. |
|  50 | Электрооборудование. Электробытовые приборы. |
|  51 | Электробытовые приборы. Правила безопасной работы с электрооборудованием. |
|  **Раздел 6: Современное производство и профессиональное образование** |
|  52 | Многообразие мира профессий (НРК) |
|  53 | Многообразие мира профессий (НРК) |
|  54 | Особенности получения среднего (полного) общего образования (НРК) |
|  IV четверть (кол-во часов 14) |
|  55 | Пути освоения профессий (НРК) |
|  56 | Знакомство с профессиями Кемеровской области (НРК) |
|  57 | Востребованность профессий в Кемеровской области (НРК) |
|  58 | Наименование профессий. Учебные образовательные учреждения в Кемеровской области (НРК) |
|  59 | Наименование профессий. Учебные образовательные учреждения в Кемеровской области (НРК) |
|  60 | Экскурсия на предприятия Кузбасса (НРК) |
|  61 | Экскурсия на предприятия Кузбасса (НРК) |
|  62 | Экскурсия в Краеведческий музей (НРК) |
|  63 | Экскурсия в Краеведческий музей (НРК) |
|  **Раздел 7: Проектирование** |
|  64 | Выбор темы проекта. Выбор объекта труда. |
|  65 | Этапы выполнения проекта. |
|  66 | Выполнение практической работы по изготовлению изделия. |
|  67 | Доработка проекта. |
|  68 | Защита проекта. |