

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Большеутиганская основная общеобразовательная школа»
Алексеевского муниципального района Республики Татарстан*

«Рассмотрено»
Руководитель ШМО
 /Ахметзанова И.Р./
Протокол № 1 от 28.08.2019 г.

«Согласовано»
Заместитель директора по УВР
«МБОУ Большеутиганская ООШ»
 / Сайфутдинова А.Н./
29.08.2019 г.

«Утверждено»
Директор МБОУ «Большеутиганская ООШ»
 /Галимов И.Н./
Приказ № 56 от 29.08.2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»
для 5-8 классов

Рабочую программу составил:
учитель Байрамов Халил Хосаенович

Принято на заседании
педагогического совета
протокол № 1
от 29 августа 2019 г.

2019 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана в соответствии с основной образовательной программой основного общего образования МБОУ «Большетиганская ООШ».

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального государственного образовательного стандарта обучение на занятиях по технологии направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД. 7

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж юбки и топа, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Содержание учебного предмета

5 класс

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (2 ч)

Основные теоретические сведения. Введение. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы Выполнение эскизов проектов.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Санитария и гигиена (1 ч)

Основные теоретические сведения Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы Приведение помещения кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание (1ч)

Основные теоретические сведения Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (11ч)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект

«Воскресный завтрак в моей семье» (3ч)

Основные теоретические сведения Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (34 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Швейные ручные работы (4 ч)

Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с

иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Конструирование швейных изделий (8 ч)

Основные теоретические сведения Национальный костюм. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки и топа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки и топа выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия. 6

Проект «Наряд для завтрака» (10 ч)

Основные теоретические сведения Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива юбки и топа, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки и топа. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части юбки швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (14 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (6ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (8ч)

Основные теоретические сведения Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия.

Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков.

Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

6класс

Вводный урок (1ч)

Теоретические сведения. Первичный инструктаж

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6ч)

Интерьер жилого дома (3ч)

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Комнатные растения в интерьере (2ч)

Теоретические сведения. Понятие о фито дизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария» (8ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч)

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. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы.

Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса (2ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Заправочные супы (2ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (18ч)

Свойства текстильных материалов (2ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий (2ч)

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Моделирование швейных изделий (2ч)

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Швейная машина (2ч)

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Технология изготовления швейных изделий (10ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы с утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. 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 (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология

обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (4ч)

Вязание крючком (4ч)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

Раздел «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (6ч)

Заготовка древесины. Свойства древесины. Пороки древесины. Профессии, связанные с производством древесины, древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Сборочные чертежи, спецификация. Технологические карты. Соединение брусков из древесины. Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Отделка деталей и изделий окрашиванием. Контроль качества изделий, выявление дефектов, их устранение. Правила безопасного труда.

Раздел «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» (4ч)

Токарный станок для обработки древесины: устройство, оснастка, инструменты, приёмы работы. Контроль качества деталей. Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов. Правила безопасного труда при работе на токарном станке.

Раздел «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (8ч)

Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортной прокат. Чтение сборочных чертежей. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: резание, рубка, опилование, отделка; инструменты и приспособления для данных операций. Профессии, связанные с обработкой металлов

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16ч)

Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома» (2ч)

Творческий проект по разделу «Кулинария» (4ч)

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» (4ч)

Итоговый проект» (6ч)

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

Практические работы. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Этапы проектирования и конструирования. Применение ПК при проектировании изделий. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Основные виды проектной документации. Правила безопасного труда при выполнении творческих проектов. Итоговый творческий проект (по выбору обучающихся)

7класс

КУЛИНАРИЯ (6 ч)

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения. Физиология питания. Значение минеральных веществ в питании человека.

Практические работы. Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах».

Классификация и технология приготовления блюд из яиц (2 ч)

Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Приспособления и технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. *Практические работы.* Приготовление блюд из яиц.

Технология приготовления не печённых кондитерских изделий (2 ч)

Основные теоретические сведения. Виды и способы приготовления не печённых кондитерских изделий.

Практические работы. Приготовление кондитерских изделий.

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА, ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2ч)

Устройство и принцип действия электродвигателя (2 ч)

Основные теоретические сведения. Устройство коллекторного электродвигателя. Назначение его основных частей. Причины неисправностей и способы их устранения. *Практические работы.* Изготовление электромагнита.

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА (2 ч)

Назначение и устройство велосипеда (2 ч)

Основные теоретические сведения. История велосипеда. Классификация и устройство велосипедов. Назначение велосипеда, его особенности. Правила эксплуатации, настройки и ухода за велосипедом. Основные виды неисправностей в работе велосипеда, их причины и способы устранения.

Практические работы. Настройка высоты и угла наклона седла, расположения руля, смазка трущихся частей, ремонт и накачка колес.

ОСНОВЫ ЧЕРТЕЖНОЙ ГРАМОТНОСТИ (2 ч)

Сборочный чертеж (2 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о сборочном чертеже. Назначение, изображение, размеры, наносимые на сборочные чертежи. Номера позиций и спецификация сборочного чертежа. Чтение чертежей несложных сборочных единиц.

Практические работы. Работа по карточкам.

РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ В БЫТУ (2 ч)

Ремонт жилого помещения. Подклеивание и замена обоев (2 ч)

Основные теоретические сведения. Основные сведения о ремонте жилых помещений. Классификация обоев. Особенности структуры различных обоев и их применение. Правила расчета необходимого количества обоев.

Практические работы. Расчет количества обоев для ремонта жилой комнаты. Мелкий ремонт учебной мастерской.

МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (5 ч)

Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов (2 ч)

Основные теоретические сведения. Виды, свойства и назначение сталей. Основные приемы термообработки.

Практические работы. Пробная обработка образцов закаленной и незакаленной сталей.

Химические волокна и ткани из них (2 ч)

Основные теоретические сведения. Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из химических волокон. *Практические работы* Распознавание вида волокна по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

Характеристика тканей по назначению 1 час.

Основные теоретические сведения. Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению.

Практические работы. Составление коллекции тканей по назначению.

МАШИНОВЕДЕНИЕ (2 ч)

Устройство станков для обработки дерева и металла. Общие механизмы различных станков (2 ч)

Основные теоретические сведения. Устройство токарно-винторезного, фрезерного станков, токарного станка для обработки древесины. *Практические работы.* Ознакомление с устройством станка, практическое освоение приемов работы на нем.

ДЕКОРАТИВНАЯ ОБРАБОТКА ДРЕВЕСИНЫ (9 ч)

Резьба по дереву (9 ч)

Основные теоретические сведения. Технология обработки природных материалов. Применение изделий, выполненных в технике корнепластики, в дизайне жилых помещений. Классификация резьбы (профильная, геометрическая, скульптурная).

Практические работы. Выполнение элементов контурной, геометрической и скульптурной резьбы.

ДЕКОРАТИВНАЯ ОБРАБОТКА МЕТАЛЛА (6 ч)

Художественная обработка металла (6 ч)

Основные теоретические сведения. Приемы тиснения, чеканка на резиновой подкладке.

Практические работы. Приемы тиснения. Выполнение ажурной скульптуры (чеканки) по выбору учащихся.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ (12 ч)

Снятие мерок. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование(2 ч)

Основные теоретические сведения. Правила снятия мерок. Правила копирования выкроек из журналов мод. Способы увеличения и уменьшения выкройки. Элементы моделирования. Правила расчета количества ткани для изготовления изделия.

Практические работы. Снятие мерок. Выполнение эскиза швейного изделия. Копирование из журнала мод и моделирование готовой выкройки швейного изделия. Расчет количества ткани для изготовления швейного изделия.

Раскрой и изготовление швейного изделия (10 ч)

Основные теоретические сведения. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила раскроя и последовательность изготовления швейного изделия.

Практические работы. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, раскрой швейного изделия.

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ, ЕЕ РЕМОНТ (2 ч)

Стирка одежды. Мелкий ремонт швейных изделий (2 ч)

Основные теоретические сведения. Правила подбора моющего средства, определения вида тканей, приемы и последовательность стирки изделий из хлопчатобумажных, льняных тканей, тканей из натурального шелка, искусственных и синтетических. Правила и последовательность замены застежки «молнии» на брюках или юбке.

Практические работы. Замена застежки «молнии», подшивание низа брюк.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (20ч)

Способ обустройства пришкольного участка — водоемы (2 ч)

Основные теоретические сведения. Принципы устройства водоемов на приусадебных участках.

Практические работы. Составление в рабочей тетради технологической последовательности обустройства водоема.

Оформление участка. Декоративные элементы из природного материала(6 ч)

Основные теоретические сведения. Технология обработки природных материалов. Применение изделий, выполненных в технике корнепластики, в дизайне приусадебных и пришкольных участков. *Практические работы.* Изготовление лесной скульптуры.

Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка» (10ч)

Подведение итогов. Обсуждение проектов. (2 часа)

8класс

«Технология ведения дома»-2 часа

Устройство и назначение приточно-вытяжной естественной вентиляции в помещении, система фильтрации воды. Определяют составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определяют расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц

«Электротехника»-2 часа

Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.

Назначение, устройство и принцип действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Способы защиты электронных приборов от скачков напряжения.

«Семейная экономика»-6 часов

Оценить имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Выбор способа совершения покупок. Изучение законодательства по правам потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности. Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. Выполнять проект по разделу «Семейная экономика». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

«Современное производство и профессиональное самоопределение» – 6 часов

Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация». Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Выполнять проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

«Кулинария»- 6 часов

Находить и представлять информацию о рецептах русских блюд, Находить и представлять информацию о различных супах. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Изучить способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Осуществлять стерилизацию в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. – Соблюдать условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

«Художественные ремёсла»- 6 часов

Изучить материалы и инструменты для росписи тканей. Подготовить ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах

«Технология творческой и опытнической деятельности» – 1 час. Итоговый тест. Работа с тестами

«Творческий проект. Выбор и защита проектов» - 6 часов

Обоснование и формирование мотивов выполнения проекта. Сбор и обработка требуемой информации, разработка конструкции, изучение технологии изготовления, подготовка соответствующей документации. Выступления в форме докладов с презентациями

Каждый из разделов предусматривает использование общепедагогических дидактических принципов: связь теории с практикой, научность, сознательность и активность усвоения знаний, а значит, достижение дидактической цели, которую надо понять и осознать.

Учебно-тематический план 5 класс

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов
1	Понятие о проектной деятельности	2
2	Оформление интерьера	4
3	Кулинария	16
4	Создание изделий из текстильных материалов	34
5	Художественные ремесла	12
Итого		68

Учебно-тематический план 6 класс

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов
1	Вводный урок	1
2	Технологии домашнего хозяйства	5
3	Кулинария	8
4	Создание изделий из текстильных материалов	18
5	Художественные ремесла	4
6	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	6
7	Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов	4
8	Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	8
9	Технологии творческой и опытнической деятельности	16
Итого		70

Учебно-тематический план 7 класс

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов
1	Кулинария	6
2	Электротехника, электротехнические работы	2
3	Бытовая техника	2
4	Основы чертежной грамотности	2
5	Ремонтные работы в быту	2
6	Материаловедение	5
7	Машиноведение	2
8	Декоративная обработка древесины	9
9	Декоративная обработка металла	6
10	Изготовление швейного изделия	12
11	Уход за одеждой, ее ремонт	2
12	Дизайн пришкольного участка	20
Итого		70

Учебно-тематический план 8 класс

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов
1	Технология ведения дома	2
2	Электротехника	2
3	Семейная экономика	6
4	Современное производство и профессиональное самоопределение	6
5	Кулинария	6
6	Художественные ремесла	6
7	Технология творческой и опытнической деятельности	1
8	Выбор и защита проекта	6
Итого		35