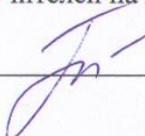


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ «ЛОГОС»**

<p align="center">«Согласовано» Руководитель ШМО учителей начальных классов</p> <p align="center"> Ботякова Ю.В.</p> <p align="center">Протокол № <u>1</u> от <u>«30» 08 2021</u> г.</p>	<p align="center">«Согласовано» Заместитель директора по УВР</p> <p align="center"> Мальшева И.Ю.</p> <p align="center">Протокол № <u>01</u> от <u>«31» 08 2021</u> г.</p>	<p align="center">«Согласовано» Директор МОУ «Средняя школа №1»</p> <p align="center"> Куликова Л.А.</p> <p align="center"> Протокол № _____ от <u>«31» 08 2021</u> г.</p>	<p align="center">«Утверждено» Директор школы</p> <p align="center"> Журавлёва О.А.</p> <p align="center"> Приказ № <u>78</u> от <u>«01» 09 2021</u> г.</p>
---	---	--	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»
5-8 класс
на 2021-2022 учебный год**

Составитель:
**Камалян Анна Николаевна
Суслова Людмила Петровна**

г. Кимры
2021 г.

Содержание

Введение

- 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» в 5-8 классе**
- 2. Содержание учебного предмета**
- 3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**
- 4. Линейка учебников программы**

Введение

Рабочая программа по технологии для 6-8 класса соответствует базовому уровню изучения предмета и составлена на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерных программ основного общего образования под редакцией:

5-8 классы/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко -М.:Вентана-Граф, 2014 г., А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.-М.:Вентана-Граф, 2014 г.

В программу были внесены некоторые изменения (в пределах 15%): сокращено количество часов на изучение отдельных тем и включены дополнительные темы с целью полного выполнения требований госстандарта. Также сделаны изменения формулировок тем уроков (с тем, чтобы можно было по журналам отслеживать выполнение государственного образовательного стандарта по технологии).

Рабочая программа по технологии 5-8 класс Н.В.Синица, В.Д.Симоненко составлена на основе авторской программы Технология: программа: 5-8 классы/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко -М.:Вентана-Граф, 2014 г.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» в 5-8 классе

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

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

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- история развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Обучение технологии предполагает широкое использование *межпредметных связей*. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, *информатикой* и *ИКТ* при поиске информации, подготовке презентаций, *риторикой* при защите творческих проектов, *ОБЖ* при работе с источниками повышенной опасности.

Целевые установки для 5 класса: -воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

Целевые установки для 6 класса: -получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

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

Целевые установки для 7 класса: -освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

Целевые установки для 8 класса: -овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, безопасными приемами труда;

2. Содержание учебного предмета

5 класс

1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 1 час:

Тема «Вводный урок.» Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.»

2. Оформление интерьера – 2 часа:

Тема «Интерьер и планировка кухни-столовой.»1

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

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

Тема «Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».1

3. Кулинария – 5 часов:

Тема «Санитария и гигиена. Здоровое питание.»1

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида.

Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Тема «Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.»1

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Тема «Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.»1

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Тема «Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.»1

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.»1

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды хм завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 21 час:

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линии фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

«Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды)» – 7 часов

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (В 10) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке).

«Художественные ремёсла» – 6 часов

Тема «Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.»1

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Тема «Лоскутное шитье.»1

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия

5. Сельскохозяйственный труд – 5 часов.

Тема «Вводный инструктаж по правилам ТБ при работе на с/х участке.»1

Тема «Посев семян цветочных культур.» 1

Тема «Уход за рассадой.»1

Тема «Весеннее явление: сокодвижение. Формирование кроны кустарника.»1

Тема «Зимующие вредители. Побелка деревьев.»1

6 класс

Введение в технологию 1 ч.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3 ч

Тема «Интерьер жилого дома» 1ч.

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.

Тема «Комнатные растения в интерьере»1

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

Тема.Творческий проект 1

Работа над проектом

Раздел «Кулинария» 7 ч.

Тема«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»1

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.

Тема «Блюда из мяса»1

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

Тема «Блюда из птицы»1

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Тема «Заправочные супы»1

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

Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»1

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

Тема.Творческий проект 2

«Приготовление воскресного семейного обеда»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 14 ч.

Тема «Свойства текстильных материалов»1

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

Тема «Конструирование швейных изделий»2

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

Тема «Моделирование швейных изделий»1

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.

Тема «Швейная машина»1

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Тема «Технология изготовления швейных изделий»6

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавами. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы 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 (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). 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 застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов под-кройной 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.

Тема.Творческий проект 3

Работа над проектом «*Диванная подушка*».

Раздел «Художественные ремесла » 9 ч

Тема «Вязание крючком»2

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Тема «Вязание спицами»2

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Тема.Творческий проект 5

Работа над проектом «*Вяжем аксессуары крючком или спицами*».

7 класс

Вводный урок. ПБ 1ч

Раздел «Уютный и умный дом» 5ч

Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»2

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

Тема «Гигиена жилища»1

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

Темы «Электротехника» и «Бытовые электроприборы»1

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Творческий проект 1

Работа над проектом

Раздел «Кулинария» 8ч

Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»1

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Тема «Изделия из жидкого теста» (объединена с темой «Виды теста и выпечки»)3

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Тема «Сладости, десерты, напитки»1

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»(объединена с темой «Сладости, десерты, напитки»)1

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Тема творческий проект 2

Работа над проектом «Праздничный сладкий стол»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 11ч

Тема «Свойства текстильных материалов» 2

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

«Конструирование швейных изделий» (тема объединена с темой «Свойства текстильных материалов»)

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Тема «Моделирование швейных изделий»1

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Тема «Технология изготовления швейных изделий»4

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.

Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажнотепловая обработка изделия.

Творческий проект 3

Работа над проектом «Праздничный наряд»

Раздел «Художественные ремёсла» 9ч

Тема «Ручная роспись тканей»1

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Тема «Вышивание» 5

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

Тема. Творческий проект. 3

Работа над проектом «Подарок своими руками»

8 класс

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.1ч.

Раздел I. Домашняя экономика и основы предпринимательства. 10ч.

Введение в технологию домашнего хозяйства. 1ч.

Семейная экономика. 1ч.

Основные теоретические сведения. Задачи семейной экономики, функции семьи в обществе, доходы и расходы. Практические работы. Работа в тетради. Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Потребности семьи.2ч.

Основные теоретические сведения. Классификация потребностей. Таблица иерархия человеческих потребностей по А. Маслоу. Практические работы. Расчёт затрат на приобретение срочных и необходимых вещей учащегося. Определение положительных и отрицательных качеств 2х –3х приобретённых вещей. Варианты объектов труда. Рабочие тетради, учебник.

Информация о товарах. 1ч.

Основные теоретические сведения. Сертификат качества. Понятие о товарах. Производство товаров. Права потребителя. Практические работы. Реклама товара. Варианты объектов труда. Учебник, рабочая тетрадь.

Торговые символы, этикетки и штрих-код. 1ч.

Основные теоретические сведения. Маркировка товара, штрих код, этикетка, вкладыш. Практические работы. Расшифровка штрих кода. Варианты объектов труда. Учебник. Штрих код с любого товара. Работа в тетради.

Бюджет семьи. 2ч.

Основные теоретические сведения. Понятия доходы и расходы. Обязательные платежи. Налоги. Практические работы. Описание ресурсов семьи, выявить возможности их увеличения. Варианты объектов труда. Рассчитать бюджет семьи на месяц.

Расходы на питание. 2ч.

Основные теоретические сведения. Правила, которые следует соблюдать при покупке. Планирование расходов на продукты питания. Определить пути снижения затрат на питание. Практические работы. Составление рационального меню. Варианты объектов труда. Таблица калорий, учебник, тетрадь.

Раздел II Технология ведения приусадебного участка. 5ч.

Хозяйственные постройки и подсобные помещения. 1ч.

Основные теоретические сведения. Понятия: участок, план, огород, погреб, амбар, колодец, хлев и т.д. Практические работы. Рассчитать площадь для овощных культур для выращивания продукции своей семьи. Варианты объектов труда. Учебник, тетрадь.

Экономика приусадебного участка. 1ч.

Основные теоретические сведения. Значение приусадебного участка. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Практические работы. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Варианты объектов труда. Учебник, тетрадь.

Закладка овощей на хранение. 1ч.

Основные теоретические сведения. Понятия: ферменты, микробы. Способы хранения сельхоз продукции. Овощехранилища, ангары, склады и т. д. Практические работы. Начертить предполагаемый план помещения для хранения продукции.

Варианты объектов труда. Тетрадь учебник.

Подсчет себестоимости продукции. 1ч.

Основные теоретические сведения. Прибыль с участка, себестоимость продуктов. Формула $\Pi = Д - С$. Практические работы. Рассчитать прибыль, полученную при реализации выращенного товара.

Варианты объектов труда. Тетрадь учебник

Способы уменьшения потерь продукции при хранении. 1ч.

Основные теоретические сведения. Температура хранения, способы переработки овощей. Признаки порчи продуктов. Поддержание микроклимата. Способы уменьшения потерь продукции при хранении. Профессии, связанные с выращиванием растений.

Практические работы.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, учебник.

Раздел III. Проект. 9ч.

Выбор и обоснование проекта. Экономический расчёт. 1ч.

Основные теоретические сведения. Классификация проектов. План написания проекта. Практические работы. Работа над проектом. Варианты объектов труда. Работа с документацией проекта.

Составление технологической документации. 2ч.

Основные теоретические сведения. Технологическая карта. Технический рисунок. Практические работы. Работа над проектом. Варианты объектов труда. Работа с документацией проекта.

Работа над проектом. 4ч.

Основные теоретические сведения. Умение работать с дополнительной литературой. Практические работы. Работа над проектом. Варианты объектов труда. Работа по оформлению проекта.

Подведение итогов. 1ч. Основные теоретические сведения. Подготовить документацию к защите, провести самооценку результатов. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг, обдумать перспективы производств. Практические работы. Подведение итогов. Варианты объектов труда. Окончательная работа над проектом.

Защита проекта. 1ч.

Основные теоретические сведения. Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы. Практические работы. Доклад. Варианты объектов труда. Защита проекта.

Раздел IV. Технология электротехнических работ. 4ч.

Элементарная база электротехники(1).

Основные теоретические сведения. Электрические приборы и электрические измерительные приборы. Электрический ток. Практические работы. Ознакомление с измерительными приборами.

Варианты объектов труда. Учебник, тетрадь.

Правила безопасности при электротехнических работах. 1ч.

Основные теоретические сведения. Электромонтажные инструменты и материалы, их назначение. Виды соединения проводов. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей. Практические работы Чтение и составление электрических схем. Варианты объектов труда. Учебник, тетрадь.

Бытовые нагревательные приборы и светильники. 1ч.

Основные теоретические сведения. Устройство светильника, утюга, электрочайника и других бытовых приборов. Практические работы. Нарисовать электрическую схему утюга.

Варианты объектов труда. Учебник, тетрадь.

Разработка плаката по электробезопасности. 1ч.

Основные теоретические сведения. Знание техники безопасности при работе с электроприборами.

Практические работы. Разработать плакат «Электробезопасности в быту». Варианты объектов труда. Ватман, учебник, плакаты по электробезопасности.

Раздел V. Культура строительства дома.5ч.

Как строят дом. 1ч.

Основные теоретические сведения. Закладка дома. Понятия: фундамент, цоколь, откосы, обналичка, отмостка, стропила, лаги и т.д. Архитектурные элементы зданий. Практические работы. Составление плана строительства дома. Варианты объектов труда. Тетрадь чертёжные элементы.

Технология установки врезного замка. 1ч

Основные теоретические сведения. Последовательность установки замка. Практические работы. Работа с учебником. Разборка замка. Варианты объектов труда. Учебник.

Ремонтные работы. Материалы для отделки дома и внутренних и отделочных работ. 1ч

Основные теоретические сведения. Лакокрасочные материалы и их свойства. Технология штукатурных и малярных работ. Практические работы. Расчёт обоев на определённую квадратуру. Варианты объектов труда. Учебник. Тетрадь.

Ручные инструменты. 1ч

Основные теоретические сведения. Термины эргономика, пиротехника, стойкость инструмента.

Практические работы. Работа с инструментами. Варианты объектов труда Учебник. Тетрадь.

Техника противопожарной и санитарной безопасности при строительстве дома.

Безопасность ручных работ . 1ч Основные теоретические сведения. Знать нормы по противопожарной и санитарной безопасности. Практические работы. Составить план расположения дома и построек в соответствии с нормами. Варианты объектов труда. Учебник. Тетрадь

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

Основные виды урочной деятельности 5 класс (34ч.)

<u>1. Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 1 час</u>
<u>2. Оформление интерьера – 2 часа</u>
<u>3. Кулинария – 5 часов</u>
<u>4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 21 час</u>
<u>5. Сельскохозяйственный труд – 5 часов</u>

Основные виды урочной деятельности 6 класс (34 ч.)

Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда	<i>1ч.</i>
<i>Технологии домашнего хозяйства</i> Интерьер жилого дома	3ч <i>1ч</i>
Комнатные растения в интерьере	<i>1 ч</i>
Творческий проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома»	<i>1ч</i>
<i>Кулинария</i> Блюда из рыбы и морепродуктов	7ч <i>1ч</i>
Блюда из мяса	<i>1 ч</i>

Блюда из птицы	<i>1 ч</i>
Заправочные супы	<i>1ч</i>
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	<i>1 ч</i>
Творческий проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда»	<i>2ч</i>
Создание изделий из текстильных материалов. Создание изделий из конструкционных материалов	<i>14ч</i>
Свойства текстильных материалов	<i>1 ч</i>
Конструирование швейных изделий	<i>1 ч</i>
Моделирование швейных изделий	<i>1 ч</i>
Швейная машина	<i>1 ч</i>
Технология изготовления швейных изделий.	<i>6 ч</i>
Творческий проект по разделу «Диванная подушка»	<i>3ч</i>
Художественные ремёсла	<i>9 ч</i>
Вязание крючком	<i>2ч</i>
Вязание спицами	<i>2ч</i>
Творческий проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	<i>1ч</i>

Основные виды урочной деятельности 7 класс (34 ч)

Вводный урок. Инструктаж по охране труда	1
<i>«Уютный и умный дом»</i> Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	5 ч 2
Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	1
Электротехнические бытовые приборы. Бытовые электроприборы.	1
Творческий проект по разделу «Умный дом»	1
<i>«Кулинария»</i> Блюда из молока и кисломолочных продуктов	8 ч 1
Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки.	3
Сладости, десерты, напитки	1
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1
Творческий проект по разделу «Праздничный сладкий стол»	2
<i>«Создание изделий из текстильных материалов»</i> Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий.	11 ч 2
Моделирование швейных изделий	1
Технология машинных работ	1
Технология изготовления швейных изделий	4
Творческий проект «Праздничный наряд»	3
<i>Художественные ремёсла</i> Ручная роспись тканей	9 ч 1
Вышивание. Техника вышивания швом крест Материалы и оборудование для вышивки гладью. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.	5
Творческий проект по разделу «Подарок своими руками»	3

Основные виды урочной деятельности 8 класс (34ч)

<i>Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.</i>	1
Раздел I. Домашняя экономика и основы предпринимательства	10
Введение в технологию домашнего хозяйства	1
Семейная экономика	1
Потребности семьи	2
Информация о товарах	1
Торговые символы, этикетки и штрих-код	1
Бюджет семьи	2
Расходы на питание	2
<u>Раздел II. Технология ведения приусадебного участка.</u>	5
Хозпостройки и подсобные помещения	1
Экономика приусадебного участка	1
Закладка овощей на хранение.	1
Подсчет себестоимости продукции.	1
Способы уменьшения потерь продукции при хранении.	1
Раздел III. Проект. Варианты тем: <i>«Бизнес план предпринимательской идеи», «Ландшафтный дизайн участка», «Проектирование и планировка дома», «Дизайн квартиры» «Проектирование изделий для дома», и т. д.</i>	9
Выбор и обоснование проекта. Экономический расчёт	1
Составление технологической документации	2
Работа над проектом	4
Подведение итогов	1
Защита проекта	1

Раздел. IV Технология электротехнических работ. Элементарная база электротехники	4
Монтаж электрической цепи. Правила безопасности при электротехнических работах	1
Бытовые нагревательные приборы и светильники	1
Разработка плаката по электробезопасности	1
Раздел V. Культура строительства дома. Как строят дом	5
Технология установки врезного замка	1
Ремонтные работы. Материалы для отделки дома и внутренних и отделочных работ.	1
Ручные инструменты.	1
Техника противопожарной и санитарной безопасности при строительстве дома Безопасность ручных работ.	1
Всего:	34

4. Линейка учебников программы

1. Учебник: «Технология 5 класс» Сеница Н.В., Симоненко П.С. - М.: Вентана-Граф, 2015.
2. Учебник: «Технология 6 класс» Сеница Н.В., Симоненко П.С. - М.: Вентана-Граф, 2015.
3. Учебник: «Технология 7 класс» Сеница Н.В., Симоненко П.С. - М.: Вентана-Граф, 2017.
4. Учебник: «Технология 8 класс» Сеница Н.В., Симоненко П.С. - М.: Вентана-Граф, 2012.

