

УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕГО И ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОРИЛЬСКА

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Лицей № 3»
(МБОУ «Лицей № 3»)

ул. Комсомольская, д. 27А, р-н Центральный, г. Норильск, Красноярский край, 663300

Телефон: (3919) 46-17-36, (3919) 46-24-13, Факс: (3919) 46-17-36

E-mail: li3-norilsk@yandex.ru, <http://www.li3-nor.ucoz.ru>,

ОКПО 41066790, ЕГРЮЛ (ОГРН) 1022401625960, ИНН/КПП 2457018434/245701001

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора
МБОУ «Лицей № 3» № 257
от «02» сентября 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

на педагогическом совете
МБОУ «Лицей № 3» № 1
от «02» сентября 2021 г.

РАССМОТРЕНО:

на научно-методическом
совете
МБОУ «Лицей № 3» № 6
от «18» мая 2021 г.

Рабочая программа

Предмет: технология (*ведение дома*)

Класс: 5 – 8 класс

Уровень образования: основное общее образование

г. Норильск

Программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, также были учтены:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями от 01.01.2015 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 17.12.2010 г. N 1897 (с изм. от 31.01.2012 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 09.03.2004 г. N 1312 (ред. от 03.06.2011 г.);
- Концепция технологического образования в системе общего образования в Российской Федерации (Распоряжение Правительства РФ, 2016 г);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.01.2017г. N15 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ общего, основного общего, среднего общего образования на 2018/2019 учебный год»
- С учетом локальных актов образовательной организации:
 - основной образовательной программы начального и основного общего образования;
 - положения о рабочей программе учебного предмета, курса;
 - приказа руководителя об утверждении рабочих программ;
 - протокола МО образовательной организации;

Рабочая программа по Технологии (направление - технология ведения дома) составлена на основе программы: *Технология: программа. 5-8 классы «Алгоритм успеха»* / авт.-сост. А.Т.Тищенко, Н. В. Сеница, В.Д. Симоненко - М., Вентана-Граф, 2015.

Программа ориентирована на работу по УМК «Алгоритм успеха»:

"Технология (технология ведения дома)" для 5-8 классов (авт –А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко), М., "Вента-Граф", 2015;

Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014;

Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2016;

Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2016;

Симоненко В.Д., А.А.Электров «Технология», учебник для обучающихся 8 класса, М.: «Вентана-Граф», 2018;

Рабочая тетрадь к учебнику, составитель О.Н.Логинова, Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «ВАКО», 2016;

Рабочая тетрадь к учебнику составитель О.Н.Логинова, Технология: для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений, М.: «ВАКО», 2015;

Рабочая тетрадь к учебнику составитель О.Н.Логинова . Технология: для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений, М.: «ВАКО», 2016.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по результатам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития.

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 лично 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.

В результате изучения технологии перед обучающимися ставятся следующие задачи:

познакомиться:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеть:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов

энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6, 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю, Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном учебном плане.

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

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

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных учащимися соответствующих знаний, умений и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: *в познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; *в трудовой сфере:*
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работы;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; *в мотивационной сфере:*
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, предпринимательской деятельности; *в мотивационной сфере:*
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, предпринимательской деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; *в эстетической сфере:*
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда; *в коммуникативной сфере:*
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью;
- построение монологических контекстных высказываний;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; *в физиолого-психологической сфере:*
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание программы

Направление «Технология ведения дома»

5класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. 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. Современные 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, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

работ. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления

бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. 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 к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных 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 дополнительных 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 оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного 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. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж-ней 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. Правила безопасной работы на швейной машине. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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

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-колёсика, 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 ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошивасалфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». 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 края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку

Тема. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. 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, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со-бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

бкласс

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне 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, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие 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, aeropоника. Профессия садовник.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий*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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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 на-тяжением 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

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 про-кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

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 (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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 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»

Тема. Вязание крючком

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

Теоретические сведения. 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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов *Теоретические сведения.* 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. Техно-логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Техно-логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. 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. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема . Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу-лавками, 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 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 байтовой 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 влажно-тепловая обработка изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. 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.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема. Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схема горячего и холодного водоснабжения в доме. Система канализации в доме.

Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электросветильники и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Раздел «Семейная экономика»

Тема. Бюджет семьи*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения или рынка потребительских товаров.

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупок. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и рациональных рыночных цен.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Положения законодательства по правам потребителя.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов или услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Тема. Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровень квалификации и уровень образования. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности.

Источники получения информации о профессиях, путях и об источниках получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения в нем.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Ознакомление по Единому трафико-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. ознакомление с профиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательская деятельность

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов. «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Дополнительная литература:

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
2. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
3. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса
4. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.

5. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
 6. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
 7. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
 8. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 2002. – 124с.
 9. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н., М., 2000 г
 10. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т, Ростов, 1999 г
 11. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
 12. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова, С-П., 2001 г
 13. Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
 14. Узоры вязания на спицах и крючком. Составители: С.С.Павлович, А.И.Шпаковская
 15. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
 16. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребяева.
 17. Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.
- Натуральные объекты
1. Коллекция "Шерсть"
 2. Коллекция "Шёлк"
 3. Коллекция «Хлопок»
- Интернет-ресурсы:
1. <http://center.fio.ru/som>
 2. <http://www.eor.it.ru>
 3. <http://www.openclass.ru/user>
 4. <http://www/it-n.ru>
 5. <http://www.cnsо.ru/tehn>
 6. <http://files.school-collection.edu.ru>
 7. <http://trud.rkc-74.ru>
 8. <http://tehnologia.59442>
 9. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>

Календарно-тематическое планирование по Технологии (направление – технологии ведения дома) 5 классы

Условные обозначения, используемые в таблице: курсивом выделены темы, интегрированные с программой «Формула правильного питания»

ОНЗ- урок «открытия» новых знаний **ОУиР**- урок отработки умений и рефлексии **ПР**- практическая работа

ОН- урок общеметодологической направленности **ЗСТ**- здоровьесберегающая технология **ЛР**- лабораторная работа

к/п- компьютерная презентация

№	Кол. час	Дата (план)	Тема	Виды деятельности (элементы содержания, контроль)
1-2	2		<p>Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 час</p> <p>Введение в проект Правила ТБ. Что творческие проекты.</p> <p>ОНЗ к/п</p>	<p>Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности, формулирование цели изучения предмета.</p> <p>-Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте;</p> <p>-Ознакомление с понятиями «основные компоненты проекта», «этапы проектирования». ЗСТ</p> <p>Контроль и самоконтроль (работа в группе).</p>
3-4	2		<p><i>Художественные ремёсла - 18 час</i></p> <p>Декоративно-прикладное изделие..</p> <p>ОНЗ</p> <p>Виды Д-П искусства: вышивка, вязание кружевоплетение,</p>	<p>Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действия. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России, Крайнего Севера. Мотивация на выполнения проекта в технике лоскутной пластики.</p>

			роспись, ковроткачество.	
5	1		Основы композиции. ОНЗ к/п	Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная, динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Ритм, симметрия, асимметрия. Фактура, текстура, колорит, стилизация Формирование деятельностных способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.
6	1		Орнамент.	Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов. Определение дифференцированного домашнего задания.
7-8	2		Цветовые сочетания в орнаменте. Урок творчества ПР	.Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка,
9-10	2		Лоскутное шитье. ОНЗ к/п ПР	История лоскутного шитья, его виды и технологии, определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение и изготовление шаблонов, контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий.
11-12	2		Соединение деталей изделия. ОУиР ПР	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме; подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала, беседа с использованием материалов учебника.
13-14	2		Сборка изделия. ОУиЗ ПР	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме; подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала, беседа с использованием материалов учебника.
15-16	2		Декоративная и	Декоративная и окончательная отделки изделий.

			окончательная отделки изделий. ОУиР ПР	Окантовочная полоса Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.
17-18	2		Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации.
19-20	2		Повторительно-обобщающий урок по теме «Художественные ремесла»	Публичные выступления уч-ся с обоснованием представляемых объектов. Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других участников по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов.
21-22	2		Производство изделий из текстильных материалов – 28 час Текстильные материалы и их свойства. (Урок-исследование)	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение долевого нити в ткани; - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани. - Изучение свойств тканей из хлопка и льна. - Соблюдение правил ТБ.
23-24	2		Конструирование швейных изделий. Определение	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий; формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила снятия мерок для построения

			размеров швейных изделий.	чертежа швейного изделия. Выполнение практической работы «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль, контроль учителя, Рефлексия.
25-26	2		Изготовление выкроек. ОУиР ПР к/п	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в М 1:4, в натуральную величину. Самостоятельная работа: построение чертежа фартука в натуральную величину.
27-28	2		Раскрой швейного изделия. ОУиР ПР	Актуализация знаний по изучаемой теме. Беседа с использованием материалов учебника: Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя. Самостоятельная работа «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям.
29-30	2		Швейные ручные работы. ОУиР ПР	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение прямого стежка, - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Изготовление образцов ручных работ. - Соблюдение правил ТБ.
31-32	2		Бытовая швейная машина. ОУиР ЛР к/р	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Намотка нижней нитки на шпульку, - Заправка верхней и нижней ниток. - Выведение нижней нитки наверх. - Выполнение строчек с изменением длины стежка. - Соблюдение правил ТБ.

				ЗСТ Развивающее обучение
33-34	2		Основные операции при машинной обработке изделия.	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание. - Соблюдение правил ТБ
35-36	2		Влажно – тепловая обработка ткани.	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ
37-38	2		Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне» ОУиР К/п	Технология изготовления швейного изделия. Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учебника по теме. Самостоятельная работа: выполнение моделирования фартука. Контроль моделирования. Рефлексия.
39-40	2		Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом ОНЗ	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. - <i>Соблюдение правил ТБ. ЗСТ</i>
41-42	2		Изготовления и оформление карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука. ОУиР	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовления и оформление карманов Соединение карманов с нижней частью фартука - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ

43-44	2		Обработка верхнего среза фартука ОНЗ ЗСТ	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка верхнего среза фартука. Обработка пояса. Соблюдение правил ТБ. ЗСТ
45-46	2		ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - ООИ. ВТИ изделия. - Проведение контроля и оценки качества готового изделия. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ
47-48	2		Обработка проектного материала. Защита К/п	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка проектного материала
49-50	2		.Оформление интерьера – 4 час Оборудование кухни. Эскиз кухни-столовой ОНЗ К/п	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете ; - Выполнение эскиза кухни-столовой - Соблюдение правил ТБ.
51-52	2		Планирование кухни-столовой. ОНЗ К,/п	Работа самостоятельная над проектом «Кухня моей мечты» (формулирование цели и проблемы проекта: какая проблема существует и как ее решить. Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результатов. Работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика).
			Кулинария – 16 час	

53-54	2		Здоровое питание. ОН	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах - Определение качества питьевой воды; - Соблюдение правил ТБ.
55-56	2		Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц ОНЗ ОН	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление бутербродов, горячих напитков; - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория; - Определение свежести яиц; - Приготовление блюда из яиц; - Соблюдение правил ТБ.
57-58	2		Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. ОНЗ ЗСТ	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление блюда из крупы - Поиск информации в Интернете о ее приготовлении «Гурьевской каши» - Соблюдение правил ТБ.
59-60	2		Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. ОНЗ ОН	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление салата из сырых овощей; - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики; - Соблюдение правил ТБ.

61-62	2		Тепловая кулинарная обработка овощей. ОНЗ ЗСТ	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление блюд из вареных овощей; - Соблюдение правил ТБ.
63-64	2		Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.
65-66	2		Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье» Итоговая промежуточная аттестация (презентация творческих проектов в форме выставки).	Формирование у учащихся деятельностных способностей, актуализация знаний по изучаемой теме. Беседа с использованием материалов учебника: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывание салфеток. Подготовка к выполнению проекта, определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия.
67-68	2		Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	Повторение правил безопасной работы на кухне, проверка готовности к выполнению практической части группового проекта. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы.
Итого:	68 час			

Календарно-тематическое планирование по Технологии (направление – технологии ведения дома) 6 классы

№	Кол. час	Дата (план)	Тема	Виды деятельности (элементы содержания, контроль)
1-2	2		Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	<p>Ознакомиться с содержанием и задачами курса «Технология»;</p> <p>Научатся контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике;</p> <p>принимать учебную задачу;</p> <p>планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство, рациональность и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологии принадлежностей и материалов.</p> <p>Соблюдать правила безопасности труда.</p> <p>Осваивать задачи курса технология.</p> <p>Научатся слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать выводы.</p> <p>Дидактическая игра «Кто знает больше»</p>
3-4	2		<p><i>Художественные ремёсла - 8 час</i></p> <p>Материалы и инструменты для вязания крючком. Практическая работа</p> <p>Вязание полотна</p>	<p>Изучать с ассортимент вязанных изделий, применение их в современной моде.</p> <p>Ознакомиться с лучшими работами мастеров декоративно-прикладного искусства.</p>

				<p>Изучать и подбирать материалы и инструменты для вязания. Уметь организовывать рабочее место.</p> <p>Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Практическая работа «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами»</p> <p>Осваивать приемы вязания столбиков без накида.</p>
5-6	2		<p>Вязание по кругу. Практическая работа. Плотное вязания по кругу</p>	<p>Освоить способы вязания по кругу.</p> <p>Практическая работа «Выполнение плотного вязания по кругу»</p> <p>Соблюдать технику безопасности и СГ требования при выполнении практической работы.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории вязания</p>
7-8	2		<p>Материалы и инструменты для вязания спицами.</p> <p>Практическая работа Выполнение образцо</p>	<p>Освоить приемы набора петель на спицы, выполнения лицевых и изнаночных петель, закрытие петель последнего ряда.</p> <p>Изучать и подбирать материалы и инструменты для вязания спицами</p> <p>Практическая работа «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями»</p> <p>Подбирать спицы и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы спицами.</p> <p>Обсуждать наиболее удачные работы.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории промысла.</p> <p>Просмотр видеоролика «Как это сделано»</p>
9-10	2		<p>Вязание цветных узоров. Практическая</p>	<p>. Осуществлять последовательность действий при создании схемы</p>

			<p>работа Разработка схемы для вязания узора.</p> <p>Осваивать работу по технологической карте.</p> <p>Конкурс рисунков «Жаккардовый узор»</p> <p>Практическая работа «Разработка схемы жаккардового узора»</p> <p>Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами</p> <p>Создавать схемы для вязания с помощью ПК</p> <p>Связать образец разработанного узора, соблюдая правила вывязывания орнамента.</p> <p>Проводить анализ выполненной работы.</p> <p>Оценивать достоинство и недостатки.</p>
11-12	2		<p>Творческая работа «Вяжем аксессуары крючком или спицами</p> <p>Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Просмотреть сайты интернета, журналы мод, Познакомиться с новыми тенденциями моды на аксессуары.</p> <p>Проанализировать и разработать первоначальные идеи, отвечающие критериям выбора изделия.</p> <p>Подобрать альтернативные изделия, выбрать подходящее.</p> <p>Подобрать инструменты и материалы соответствующие выбранному изделию</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Обсуждать наиболее удачные работы.</p> <p>.</p>
13-14	2		<p>Технология выполнения декоративной салфетки.</p> <p>Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения изделия.</p>

			Защита проекта	<p>Выполнять проект по разделу «Вяжем аксессуары крючком или спицами».</p> <p>Обосновать расчет денежных затрат.</p> <p>Определиться в необходимости рекламы.</p> <p>Провести экспертную оценку и самооценку. .</p> <p>Защитить творческий проект</p> <p>Проанализировать ошибки</p>
			Раздел 2 «Интерьер жилого дома» (4 ч)	
15-16	2		Планировка жилого дома	<p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.</p> <p>Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК.</p> <p>Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.</p> <p>Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>
17	1		Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.	<p>Ознакомиться с элементами декоративного оформления комнатными растениями.</p> <p>Изучить эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к интерьеру.</p> <p>Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.</p> <p>Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.</p> <p>Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.</p> <p>Практическая работа «Декоративное оформление интерьера» Виртуальное путешествие в оранжерею (просмотр видеоролика)</p> <p>Знакомиться с профессией садовник</p>

				Осуществлять поиск информации из разных источников.
18	1		Разновидности комнатных растений. Практическая работа Пересадка комнатных растений	Ознакомится с информацией выращивания комнатных растений. Изучить технологию перевалки (пересадки) комнатных растений. Практическая работа «Пересадка комнатных растений»
			Технологии творческой и опытнической деятельности. Творческий проект «Создаем интерьер комнаты подростка» (4 ч)	
19-20	2		Организационно-подготовительный этап Эскизная работа изделия	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Повторить этапы выполнения проекта. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выбирать и обосновывать тему будущего проекта. Анализировать обоснование выбора проекта. Подготовить поисковый (подготовительный), технологический этапы Выполнять эскизную разработку «Растения в интерьере жилого дома» Получить дополнительные сведения в литературе и Интернете. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Проработать доклад к защите творческого проекта.
21-22	2		Технологический этап выполнения проекта Заключительный этап	Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Растения в интерьере жилого дома».

				<p>Обосновать расчет затрат при выполнении проекта. Обосновывать экологические проблемы. Осуществлять самоконтроль и оценку качества мини проекта.. Защищать творческий проект Анализировать ошибки</p>
			Материаловедение (2ч)	
23-24	2		<p>Текстильные материалы из химических волокон. Лабораторная работа. Изучение свойств текстильных материалов</p>	<p>Изучать производство нетканых и текстильных материалов из химических волокон, виды и свойства тканей из них. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Ознакомиться с характеристиками различных видов волокон и тканей по коллекциям. Лабораторная работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон» Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон Оформлять результаты исследований.</p>
			Конструирование швейных изделий (4ч)	
25-26	2		<p>Конструирование плечевой одежды. Практическая работа Снятие мерок</p>	<p>Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Изучать правила снятия мерок с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей</p>

				<p>швейных изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p> <p>Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»</p>
27-28	2		<p>. Построение чертежа основы плечевого изделия</p> <p>Практическая работа Построение чертежа.</p>	<p>Строить чертёж основы плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину с цельнокроеным рукавом по своим меркам.</p> <p>Рассчитывать количество ткани на изделие.</p> <p>Находить и представлять информацию значения слова «туника».</p> <p>Знакомиться с профессией закройщика.</p>
			Моделирование швейных изделий (2ч)	
29-30	2		<p>Моделирование плечевой одежды.</p> <p>Практическая работа</p> <p>Моделирование и подготовка выкроек к раскрою</p>	<p>Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д.</p> <p>Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства, художник по костюмам.</p> <p>Соблюдать правила безопасной работы с ножницами.</p> <p>Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»</p> <p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.</p>
			Машиноведение. (4 ч)	
31-32	2		Работа на швейной машине.	Изучать основные узлы швейной машины с электрическим

			<p>Практическая работа Устранение дефектов машинной строчки</p>	<p>приводом.</p> <p>Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки»</p> <p>Ознакомиться с приспособлениями к швейной машине. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p> <p>Практическая работа «Применение приспособлений к швейной машине»</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории возникновения пуговиц</p>
33-34	2		<p>Виды машинных операций. Практическая работа Изготовление образцов машинных работ</p>	<p>Соблюдать требования к выполнению машинных работ. Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине.</p> <p>Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Регулировать качество машинной строчки для различных видов ткани.</p> <p>Чисть и смазывать швейную машину.</p> <p>Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»</p>
			<p>Технология изготовления швейных изделий (12 ч).</p>	
35-36	2		<p>Раскрой плечевой одежды. Практическая</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы и направления долевой нити.</p>

			<p>работа Изготовление образцов ручных швов</p>	<p>Изучить технологическую последовательность подготовки ткани к раскрою. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» Освоить технологию дублирования деталей. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Практическая работа «Дублирование деталей клеевой прокладкой» Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изучить правила переноса линий выкройки на детали кроя, технологии выполнения операций Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов» Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Соблюдать требования к выполнению ручных работ.</p>
37-38	2		<p>Подготовка и проведение примерки изделия Практическая работа Обработка мелких деталей</p>	<p>Изучить последовательность подготовки и проведения примерки изделия, технологии обработки мелких деталей. Практическая работа «Обработка мелких деталей» Конкурс «Лучшая швея-мотористка» Практическая работа «Примерка изделия» Проводить примерку изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Соблюдать технологическую последовательность при обработке деталей кроя.</p>
39-40	2		<p>Технология обработки основных швов. Практическая работа Обработка срезов</p>	<p>Изучить технологии обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.</p>

				<p>Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций по обработке срезов.</p> <p>Практическая работа «Обработка срезов шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»</p> <p>Осуществлять самоконтроль.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда.</p>
41-42	2		<p>Технология обработки срезов подкройной обтачкой. Практическая работа Обработка горловины и застёжки</p>	<p>Изучать технологию обработки срезов подкройной обтачкой с расположением её на лицевой и изнаночной стороне, обработки застёжки подбортом.</p> <p>Практическая работа «Обработка горловины и застёжки проектного изделия»</p> <p>Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций.</p> <p>Осуществлять самоконтроль.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда.</p>
43-44	2		<p>Технология обработки боковых срезов. Практическая работа Обработка боковых срезов изделия</p>	<p>Изучать технологию обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой.</p> <p>Практическая работа «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»</p> <p>Соблюдать технологическую последовательность и требования к выполнению операций.</p> <p>Осуществлять самоконтроль.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда.</p>
45-46	2		<p>Обработка нижнего среза изделия. Практическая работа Окончательная отделка изделия</p>	<p>Изучить технологию обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»</p> <p>Выполнять влажно-тепловую обработку готового изделия.</p> <p>Предусмотреть художественную отделку к изготовленному</p>

				изделию. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Знакомиться с профессиями закройщик и портной
			Творческая проектная работа (4ч)	
47-48	2		Творческая проектная работа. Разработка эскизов.	Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Определять цель и задачи проектной деятельности. Просмотреть сайты интернета, журналы мод, посетить магазины и ознакомиться с ассортиментом плечевой одежды для девочек. Проанализировать ситуацию и разработать первоначальные идеи, отвечающие критериям выбора изделия. Выбрать нужную ткань, дополнительные материалы и оборудование. Ролевая игра «Ателье» Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Проработать доклад к защите творческого проекта.
49-50	2		Оформление творческого проекта. «Наряд для семейного обеда»	Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Наряд для семейного обеда». Обосновать расчет себестоимости изготовления изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества проекта.. Защищать творческий проект Анализировать ошибки
			Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4ч)	
51-52	2		Технология первичной обработки	Организовывать рабочее место.

			<p>рыбы. Практическая работа. Приготовление блюда из рыбы.</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов и их маркировка. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Изучить виды тепловой обработки рыбы, технологии приготовления. Просмотр видеоролика «Готовим из рыбы» (как определить свежесть рыбы. Как чистить рыбу, способы разделки рыбы) Лабораторная работа «Определение качества термической обработки рыбных блюд» Требования к качеству готовых блюд. Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы» Подобрать рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p>
53-54	2		<p>Нерыбные продукты моря. Практическая работа Приготовление блюда из морепродуктов</p>	<p>Изучить ассортимент нерыбных продуктов моря и технологии приготовления блюд из них. Научиться определять степень готовности рыбных блюд. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов Практическая работа «Приготовление блюда из морепродуктов» Правила подачи рыбных блюд к столу.</p>

			Блюда из мяса (4ч)	
55-56	2		Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа. Определение доброкачественности мяса	Изучать виды мяса и мясных продуктов, технологию первичной обработки. Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Лабораторная работа «Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов» Осваивать механическую кулинарную обработку мяса. Отработать безопасные приёмы труда. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады Находить и предъявлять информацию о значении и происхождении мясных блюд.
57-58	2		Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа Приготовление блюда из мяса	Изучать технологии приготовления блюд из мяса: варки, жарки, тушения, запекания, изделий из рубленного мяса, требования к качеству готовых блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюда по инструкционной карте. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд Практическая работа «Приготовление блюда из мяса» (экскурсия в столовую) Лабораторная работа «Определение качества мясных блюд» Органолептические оценивать готовые блюда. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады Осваивать безопасные приёмы труда. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.

				Находить и представлять информацию о соусах и гарнирах к мясным блюдам
			Блюда из птицы (2ч)	
59-60	2		Технология приготовления блюд из птицы. Практическая работа Приготовление блюда из птицы	Изучать виды птицы и технологии приготовления блюд. Осваивать технологию разделки птицы. Подбирать инструменты и приспособления Практическая работа «Приготовление блюда из птицы» Органолептические оценивать готовые блюда. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады Осуществлять поиск информации из разных источников о национальной кухни
			Заправочные супы (2ч)	
61-62	2		Технология приготовления первых блюд.	Изучить классификацию супов, технологию приготовления первых блюд. Соблюдать правила безопасной работы с горячими жидкостями. Освоить технологию приготовления заправочного супа. Просмотр видеоролика «Приготовление заправочного супа» Осуществлять поиск информации из разных источников об истории приготовления знаменитых во всем мире супов. Викторина «Что я знаю о супах»
			Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2 ч)	
63-64	2		Этикет. Сервировка стола к обеду. Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	Изучать правила сервировки стола к обеду, основные правила этикета. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.

				<p>Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола Складывать салфетки. Практическая работа «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (ролевая игра) Участвовать в творческой деятельности эстетического характера. Осуществлять поиск информации из разных источников об истории сервировки стола.</p>
			<p>Выполнение творческого проекта Приготовление воскресного семейного обеда (4ч).</p>	
65-66	2		<p>Подготовительный этап Технологический этап Итоговая промежуточная аттестация (презентация творческих проектов в форме выставки).</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов предшественников Обсуждать примеры проблемных ситуаций. Определять цель и задачи проектной деятельности. Провести исследовательскую работу по теме. Анализировать обоснование выбора проекта. Подготовить поисковый (подготовительный), технологический этапы Выполнять эскизную разработку «Сервировки стола к обеду» Получить дополнительные сведения в литературе и Интернете. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Проработать доклад к защите творческого проекта.</p>

67-68	2		<p>Технологический этап выполнения творческого проекта</p> <p>Защита творческого проекта</p>	<p>Создавать технологическую карту в соответствии последовательности выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Сервировки стола к обеду».</p> <p>Обосновать расчет расхода продуктов.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества мини проекта..</p> <p>Защищать творческий проект</p> <p>Анализировать ошибки</p>
Итого:	68 час			

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УРОКОВ ТЕХНОЛОГИИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ «Технология ведения дома»
7 классы

№	Кол. час	Дата (план)	Тема	Виды деятельности (элементы содержания, контроль)
			Интерьер жилого дома (8 час)	
1	1		Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте. Освещение жилого дома.	Что является основными составляющими искусственного освещения жилого помещения? Какова их функциональность? Какие типы освещения бывают? Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о видах и роли освещения в интерьере жилого дома, способах его размещения.
2	1		Предметы искусства и коллекции в интерьере	В чем заключаются особенности интерьера кухни? Планировки кухни?
3	1		Гигиена жилища	Каковы санитарно-гигиенические требования к помещениям квартиры, виды и способы уборки помещений?
4	1		Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	Какие бытовые приборы используются для уборки помещений и создания микроклимата в помещении?
5-6	2		Творческий проект «Умный дом» Обоснование проекта.	Что такое комплексная система управления «Умный дом»? Формулирование цели и проблемы проекта «Умный дом» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование

				проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.
7-8	2		Защита проекта «Умный дом»	В чем новизна и функциональность моего проекта «Умный дом»?
			Художественные ремёсла (18 часов)	
9-10	2		Ручная роспись тканей. Технология росписи в технике холодного батика.	Какие технологии ручной росписи тканей бывают (горячий батик, холодный батик, узелковый батик, свободная роспись)? Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды ручной росписи ткани, технологии их выполнения..
11-12	2		ПР.р: Выполнение образца росписи в технике холодного батика.	Какие технологии ручной росписи тканей бывают (горячий батик, холодный батик, узелковый батик, свободная роспись)?
13-14	2		Ручные стежки и швы на их основе	. Практическая работа «Выполнение образцов швов» Как выполнять основные виды ручных стежков: прямые стежки, петлеобразные стежки, петельные стежки, крестообразные стежки, косые стежки?
15-16	2		Виды счетных швов.	Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест» Какие виды вышивок бывают? Как выполняется вышивка швом крест?
17-18	2		Виды гладьевых швов.	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью» В чём особенности и технологии выполнения атласной и штриховой глади?
19-20	2		Вышивание лентами	Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами» В чём особенности и технологии выполнения вышивки лентами? Какие виды стежков бывают? Проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов

				учебника, дидактического материала о выполнении вышивки лентами.
21-22	2		Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта.	Соблюдались ли технологии вышивки? Формулирование проблемы, исследование, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Завершение изготовления изделия, расчет затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся.
23-24	2		Разработка технологической карты. Выполнение проекта	Какие технологии вышивки наиболее отвечают замыслу проектного изделия. Формулирование проблемы, исследование, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Завершение изготовления изделия, расчет затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся.
25-26	2		Выполнение проекта. Защита проекта	Каковы результаты учебного проектирования? Достигнута ли цель проекта фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям.
			Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)	
27-28	2		Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Определение сырьевого состава тканей и изучение их	Как классифицируют текстильные волокна? Из каких животных получают волокна и ткани? Каковы способы получения тканей из волокон животного происхождения? Актуализация знаний

			свойств.	учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из шерсти и шёлка.
29-30	2		Конструирование поясной одежды	<p>Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа поясного швейного изделия» Какие мерки необходимо снять для построения чертежа прямой юбки?</p> <p>Как построить чертеж швейного изделия? Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки». Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4, в натуральную величину. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4, в натуральную величину». Взаимоконтроль.</p>
31-32	2		Построение чертежа юбки в масштабе 1:4.	Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам. Как построить чертеж поясного изделия? Актуализация знаний учащихся: беседа о способах моделирования поясной одежды. Беседа с использованием материалов учебника о способах моделирования. Выполнение практической работы «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою»
33-34	2		Моделирование поясной одежды	Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с фасоном» Как выполнить моделирование в соответствии с замыслом? Беседа с использованием материалов учебника о способах моделирования. Выполнение практической работы «Моделирование юбки»
35-36	2		Швейные ручные работы.	Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ. Как правильно выполнять ручные работы? Беседа с использованием

				материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами.
37-38	2		Технология машинных работ	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов». Как на швейной машине можно подшить изделие потайным швом, втачать застёжку-молнию и окантовать срезы косой бейкой? Повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоятельная работа</i> : выполнение практической работы «Изготовление образцов машинных швов».
39-40	2		Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта	Какой праздничный наряд можно сшить ко дню рождения? Работа с Интернетом, литературой, цифровой информацией, выполнение проекта. Подготовка проекта к защите
41-42	2		Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса	Как правильно подготовить ткань к раскрою? Как выкроить детали проектного изделия? Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, дублирование детали пояса, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «Раскрой проектного изделия». Самооценка по предложенным критериям.
43-44	2		Подготовка и проведение примерки поясного изделия	Дублирование деталей юбки. Как устранять дефекты после первичной примерки изделия? Знакомство с основными правилами подготовки изделия к примерке, со способами устранения дефектов. Выполнение практической работы «Подготовка к примерке и примерка изделия»
45-46	2		Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	Практическая работа «Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией» Как обработать средний шов юбки с застёжкой-молнией и разрезом? Знакомство с технологией обработки среднего шва

				юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Беседа с использованием материалов учебника. Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям.
47-48	2		Технология обработки складок, вытачек.	Какова технология обработки односторонней складки, встречной складки, бантовой складки?
49-50	2		: Обработка верхнего среза прямым притачным поясом	Обработка нижнего среза юбки. Какова технология обработки верхнего среза юбки? Какова технология обработки нижнего среза юбки? Знакомство с технологией обработки односторонней складки, встречной складки, бантовой складки. Беседа с использованием материалов учебника. Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям
51-52	2		Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите.	Каковы достоинства и недостатки моего проекта? Каковы правила влажно-тепловой обработки? Знакомство с технологией обработки односторонней складки, встречной складки, бантовой складки. Беседа с использованием материалов учебника.
53-54	2		Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самоконтроль.	Каковы достоинства и недостатки моего проекта «Праздничный наряд»? . Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения
			Кулинария (14 часов)	
55-56	2		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Что нужно знать о молоке и кисломолочных продуктах? Анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение молока и кисломолочных продуктов в

				<p>питании человека, химический состав молока, способы определения его качества, условия и сроки хранения, технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Самостоятельная работа. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания.</p>
57-58	2		<p>Изделия из жидкого теста</p> <p>Виды теста и выпечки.</p> <p>Приготовление блюд из жидкого теста.</p>	<p>Что нужно знать о видах и технологиях приготовления теста? Какое оборудование, посуда и инвентарь необходимы для замешивания и выпечки изделий из теста? механическая кулинарная обработка муки, технология приготовления теста, оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки изделий,. Самостоятельная работа. Контроль и самоконтроль:</p>
59-60	2		<p>Изделия из пресного слоёного теста</p> <p>Изделия из песочного теста.</p>	<p>Механическая кулинарная обработка муки, технология приготовления теста, оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки изделий,. Самостоятельная работа. Контроль и самоконтроль:</p>
61-62	2		<p>Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.</p>	<p>Каковы особенности приготовления изделий из песочного теста? Каковы критерии оценки изделий? Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: понятия «сладости», «десерты», «напитки для сладкого стола», виды и технологии их приготовления. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологических карт.</p>
63-64	2		<p>Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Приготовление сладких блюд и напитков.</p>	<p>. Какие бывают виды сладостей, десертов и напитков? Какова технология их приготовления? Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: понятия «сладости», «десерты», «напитки для сладкого стола», виды и технологии их приготовления.</p>
65-66	2		<p>Сервировка сладкого стола. Групповой творческий проект: «Праздничный сладкий стол» Разработка меню.</p>	<p>Как правильно сервировать сладкий стол? Как вести себя за столом, подавать на стол, приглашать гостей? Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: правила этикета,</p>

			Итоговая промежуточная аттестация (презентация проектов).	правила сервировки праздничного стола, складывания салфеток.
67-68	2		Творческий проект «Праздничный сладкий стол» Защита проекта «Праздничный сладкий стол»	Как оформлять праздничный сладкий стол? Каковы требования к качеству блюд? Формулирование цели и проблемы проекта «Праздничный сладкий стол» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. В чем новизна и функциональность моего проекта «Праздничный сладкий стол»? Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям.
Итого:	68			

Календарно-тематическое планирование по курсу Технология (направление - технология ведения дома)
8 классы

№	Кол. час	Дата (план)	Тема	Виды деятельности (элементы содержания, контроль)
			Технология домашнего хозяйства – 4ч	
1-2	2		Экология жилища Понятие об экологии жилища. Инженерные коммуникации в доме.	Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы.
3-4	2		Водоснабжение канализация в доме Системы водоснабжения и канализации.	Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации. Находить и представлять информацию об устройстве с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды.
			Семейная экономика – 6 ч	
5	1		Бюджет семьи Источники семейных доходов и бюджет семьи.	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.
6	1			Умение с помощью вопросов добывать недостающую и Бюджет

			Технология построения семейного бюджета	семьи и его составляющие (доходы и расходы). Виды доходов и расходов. Планирование бюджета семьи.
7	1		Доходы и расходы семьи.	. Уметь рационально рассчитывать бюджет семьи. Иметь представление о доходах и расходах семьи, ценах на товары и услуги
8	1		Потребительские качества товаров и услуг.	Потребительские качества товаров и услуг, их влияние на цену и спрос. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Способы совершения покупок
9	1		Технология ведения бизнеса.	Виды бизнеса и его классификация. Капитал и прибыль. Связь семейного хозяйства с государством. Семейный бизнес.
10	1		Исследование возможностей для бизнеса.	Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности Потребности населения и рынка в товарах и услугах
			Электротехника – 12 ч	
11	1		Бытовые электроприборы Электронагревательные приборы, плита на кухне.	. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства. Принципы работы и использование типовых средств защиты и правила ТБ при электротехнических работах.
12	1		Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации.	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.
13	1		Бытовые отопительные электроприборы.	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от

				скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов
14	1		Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников.	Пути экономии электроэнергии Схема квартирной электропроводки и способы нахождения ее местоположения
15	1		Общие сведения об эксплуатации стиральных машин	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов
16	1		Общие сведения об эксплуатации электронных приборов.	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека
17	1		Электромонтажные и сборочные технологии Общие понятия об электрическом токе.	Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства.
18	1		Понятие об электрической цепи.	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.
19	1		Виды проводов, инструменты для монтажных работ.	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.
20	1		Монтаж электрической цепи.	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения. Принципы работы и использование типовых средств защиты и правила ТБ при электротехнических работах.

21	1		Схема квартирной электропроводки, работа электросчетчика.	Пути экономии электроэнергии Схема квартирной электропроводки
22	1		Бытовой электроутиг с элементами автоматики.	Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнического и электронного оборудования
			Современное производство и профессиональное самоопределение – 4 ч	
23	1		Сферы производства и разделения труда Сферы и отрасли современного производства.	Сферы и отрасли современного производства. . Исследовать деятельность производственного предприятия. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда.
24	1		Понятие о профессии, специальности, квалификации.	Разбираться в понятиях профессия, специальность, квалификация
25	1		Профессиональное образование и профессиональная карьера	Пути освоения профессии, региональный рынок труда. Планирование профессиональной карьеры
26	1		Внутренний мир человека. Профессиональное самоопределение	
			Технологии творческой и опытнической деятельности - 8	
27	1		Проект «Мой профессиональный выбор»	Подготовительный этап проекта . Выполнять проект и анализировать результаты работы Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.
28	1		Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе	Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов

			профессии.	образом.
29	1		Выбор идей, определение требований к профессиональной деятельности	Знать принципы выбора профессии, классификацию профессий; уметь пользоваться профессиограммой. Уметь составлять план своей профессиональной карьеры
30	1		Анализ идей, выявление индивидуальных характеристик	Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию.
31	1		Пути получения профессии	Специализированные средние и высшие учебные заведения, формы образования, ступени высшего образования.
32	1		Прогнозирование профессиональной карьеры.	Секреты выбора профессии. Профессиональные намерения и профессиональный план. Дневник профессиональной карьеры.
33	1		Контроль, оформление, самооценка. Итоговая промежуточная аттестация (в форме тестирования).	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи
34	1		Защита проекта	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта). Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее.
Итог:	34 час			