

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 4 г. Балтийска

Принято
на педагогическом совете
29 июня 2018 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №4
Л.Н. Чапля
29 июня 2018 года
Приказ № 197 от 29 июня 2018 года

Рабочая программа учебного предмета

«Технология»

(Направление «Технологии ведения дома»)

5 -8 класс, базовый уровень

Учитель: Якунина Елизавета Диановна

Квалификационная категория:

Первая квалификационная категория

Балтийск

2018 год

1. Пояснительная записка

Основой для рабочей программы по математике на 2018-2019 учебный год в 5-8 классах МБОУ СОШ № 4 являются:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 года № 1897, с изменениями, утвержденными приказом Минобрнауки РФ от 29.12.2014 года № 1644 «О внесении изменений в приказ 17.12.2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования», с изменениями, утвержденными приказом Минобрнауки РФ, от 31.12.2015 года № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.10.2010 года № 1897»
2. Программа основного общего образования по технологии. Научные руководители: Ю.Л. Хотунцев, В.Д. Симоненко, Просвещение, 2008

Согласно действующему учебному плану, тематический план предусматривает в 5 -8 классах обучение в объеме по 2 часа в неделю, по 68 часов в год в 5-6 классах и 70 часов в год в 7-8 классах, из них отводится на внутрипредметный модуль «Национальный компонент» по 21 часу в 5 классах, 30ч. в 6 классах, 28 ч. в 7 классах, 10 ч. в 8 классах.

Программа соответствует учебникам: «Технология. Технологии ведения дома. 5 класс» / учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М: Вентана-Граф, 2014.

«Технология. Технологии ведения дома. 6 класс»/учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М: Вентана-Граф, 2013.

«Технология. Технологии ведения дома. 7 класс»/учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М: Вентана-Граф, 2014.

«Технология. Технологии ведения дома. 8 класс»/ учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М: Вентана-Граф, 2017.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

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

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах

- с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

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

- 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; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда.

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

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических 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;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления 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;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся

ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.
- В коммуникативной сфере:
 - формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
 - выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
 - оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
 - публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
 - разработка вариантов рекламных образов и лейблов;
 - потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
- 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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Виды деятельности учащихся, направленные на достижения учащимися результатов.

5 класс

Раздел 1. . Технологии домашнего хозяйства.

Тема 1. Оформление интерьера кухни-столовой.

Публичное представление информации об устройстве современной кухни.

Выполнение практической работы «Планировка кухни» с помощью шаблонов.

2.Электротехника.

1.Бытовые электроприборы.

Выполнение лабораторной работы по изучению потребности в бытовых электрических приборах на кухне. Обсуждение правил техники безопасности.

3.Кулинария

1 Санитария и гигиена на кухне.

Работа с текстом учебника по изучению правил санитарии и гигиены. Ответы на вопросы.

2.Физиология питания.

Изучение и построение пищевой пирамиды. Выполнение лабораторной работы «Определение качества питьевой воды»

3 Бутерброды и горячие напитки.

Работа с текстом учебника и таблицей по изучению видов и технологии приготовления бутербродов. Выполнение практических работ по приготовлению бутербродов и заварки чая. Презентация блюд. Публичное выступление с мини-докладом «Хлеб - всему голова». Обсуждение рецептов блюд из чёрствого хлеба.

4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Исследовательская работа по определению видов круп и макаронных изделий по внешнему виду. Выполнение лабораторной работы по изучению информации на упаковках. Выполнение практической работы «Приготовление блюда из крупы или макаронного изделия (по выбору). Изучение рецепта обрядовой каши кутьи.

5. Блюда из овощей и фруктов.

Выполнение тренировочных упражнений по изучению форм нарезки и практических работ «Приготовление салата из сырых овощей», «Приготовление блюда из варёных овощей». Презентация блюд.

6. Блюда из яиц.

Работа с текстом учебника и учебной таблицей по изучению строения яйца. Выполнение лабораторной работы «Определение свежести яиц» и практической работы «Приготовление блюда из яиц», по результатам которых делаются умозаключения и выводы. Работа с раздаточным материалом по знакомству с традициями Пасхи.

7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Выполнение практической работы «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку».

4. Создание изделий из текстильных материалов

1. Свойства текстильных материалов и волокон растительного происхождения.

Работа с коллекциями волокон по изучению текстильного производства и свойств волокон. Работа по исследованию структуры тканей с помощью лупы. Выполнение лабораторных работ «Определение направления долевой нити», «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани», «Сравнительный анализ свойств тканей», «Изучение свойств тканей». На основании сравнения учащиеся делают выводы. Просмотр и обсуждение презентации «Быт русских крестьян».

2. Конструирование и моделирование швейных изделий.

Выполнение практической работы «Снятие мерок и изготовление выкроек».

Самоконтроль и взаимоконтроль. Работа с рисунками моделей изделий для кухни и выбор своего изделия на основе потребностей.

3. Швейная машина.

Работа в парах под руководством учителя по изучению назначения бытовой швейной машины, правил техники безопасности, подготовки к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Освоение приёмов работы на швейной машине.

4. Технология изготовления швейных изделий.

. Выполнение практических работ: «Раскрой швейного изделия», «Изготовление образцов ручных работ», «Изготовление образцов машинных работ», выполнение технологических операций по пошиву швейного изделия (индивидуальная самостоятельная практическая работа под руководством учителя)

5. Художественные ремёсла.

1. Декоративно-прикладное искусство.

Работа с учебником, изделиями современного и народного традиционного искусства по изучению различных видов ДПИ. Знакомство с образцами, выполненными мам, бабушек.

2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.

Работа с рисунками учебника и раздаточным материалом по изучению понятий «композиция» и «орнамент». Зарисовка в тетрадях символов в русском орнаменте народной вышивке. Изучение цветового сочетания на примере цветового круга, символики цвета (основные и дополнительные, теплые и холодные цвета).

3 Лоскутное шитьё.

Просмотр презентации «Быт русских крестьян» с целью знакомства с историей лоскутного шитья на Руси с её обсуждением. Выполнение практической работы «Изготовление узора для лоскутного изделия». Изготовление шаблона. Наблюдение за выполнением учителем приёмов работы по выкраиванию и соединению деталей кроя при создании лоскутного верха

6. Исследовательская и созидательная деятельность.

Знакомство с различными проектами учащихся. Работа с текстом учебника: узнать, что такое творческий проект, каковы этапы его выполнения, цель и задачи проектной деятельности в 5 классе, составные части годового творческого проекта пятиклассников. Творческая созидательная деятельность учащихся по выполнению проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление блюда для воскресного завтрака», «Наряд для кухни», «Изделие из лоскутков для кухни» под руководством учителя.

6 класс

Раздел 1. . Технологии домашнего хозяйства.

Тема 1. Интерьер жилого дома.

Работа с учебником по изучению зонирования пространства жилого дома, обмен мнениями, примеры из жизни семьи об организации зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны, зонировании комнаты подростка. Групповая работа с учебником по изучению видов занавесей, обсуждение и зарисовка эскизов.

Обсуждение приёмов размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум на примере кабинета, просмотра слайдов презентации, учебника. Групповая работа с учебником по заданию учителя с презентацией.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии

2.Электротехника.

1.Бытовые электроприборы.

. Обсуждение проблемы о зависимости здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Обсуждение понятия о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение лабораторной работы по изучению потребности в бытовых электрических приборах в доме. Обсуждение правил техники безопасности.

3. Кулинария

Обсуждение пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, технологии приготовления блюд из них – мини-презентации, работа с текстом. Практическая работа «Изучение маркировки консервов».

Изучение признаков доброкачественности рыбы, мяса, птицы, условий и сроков хранения – работа с учебником, ответы на вопросы. Обсуждение значения супов в рационе питания, видов заправочных супов, технологии приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями.

Приготовление заправочного супа - групповая работа с учебником – схемой. Ответы на вопросы. Изучение рецептов. Работа с технологическими картами. Практические работы по приготовлению блюд. Приготовление заправочного супа. Сервировка стола к обеду

4. Создание изделий из текстильных материалов

1. Свойства текстильных материалов из химических волокон.

Работа с коллекциями волокон по изучению текстильного производства и свойств волокон. Работа по исследованию структуры тканей с помощью лупы. Выполнение лабораторной работы «Изучение свойства тканей». На основании сравнения учащиеся делают выводы.

2. Конструирование и моделирование швейных изделий.

Выполнение практической работы «Снятие мерок и изготовление выкроек».

Самоконтроль и взаимоконтроль. Работа с рисунками моделей изделий и выбор своего изделия на основе потребностей. Освоение приёмов моделирования. Создание эскиза.

3. Швейная машина.

Работа в парах под руководством учителя по изучению устройства и работы деталей бытовой швейной машины, правил техники безопасности. Выполнение практических работ по освоению приёмов работы на швейной машине.

4. Технология изготовления швейных изделий.

. Выполнение практических работ: «Раскрой швейного изделия», «Изготовление образцов машинных работ». Изучение и выполнение последовательности изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом – наблюдение приёмов работы, выполненных учителем, изучение раздаточного материала, технологических карт, самостоятельное выполнение технологических операций по пошиву швейного изделия (индивидуальная самостоятельная практическая работа под руководством учителя). Самоконтроль, взаимоконтроль.

5. Художественные ремёсла.

Знакомство с историей вязания через презентации, предметы народного искусства, выполненные бабушками, мамами. Изучение приёмов вязания крючком и спицами – наблюдение и повторение приёмов работы, демонстрируемых учителем, учащимися, самостоятельное освоение приёмов вязания. Контроль через учебник, взаимоконтроль.

6. Исследовательская и созидательная деятельность.

Знакомство с различными проектами учащихся. Работа с текстом учебника: узнать, что такое творческий проект, каковы этапы его выполнения, цель и задачи проектной деятельности в 6 классе, составные части годового творческого проекта. Самореализация, самовыражение в творческой созидательной деятельности учащихся по выполнению проектов под руководством учителя (созданию изделия).

3. Содержание учебного предмета

1. Технологии домашнего хозяйства

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на компьютере.

2. Электротехника

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

3 Кулинария

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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. Значение хлеба в питании человека. Хлеб – всему голова. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая.

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. Русская каша. «Щи да каша – еда наша».

Овощи. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов.

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 вареных овощей.

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. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую.

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для

завтрака. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Правила народного этикета во время трапезы.

4. Создание изделий из текстильных материалов

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. Виды переплетений нитей в тканях. Прядение и ткачество в крестьянском хозяйстве. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей.

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. Приёмы моделирования. Подготовка выкройки к раскрою (по выбору). Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине.

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Использование ручных швов в швейном деле и рукоделии в быту русских крестьян. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Классификация машинных швов: соединительные швы (стачной шов вразутюжку и стачной шов впаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий.

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

4. Художественные ремёсла

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Приёмы

украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Понятие композиции. Понятие орнамента. Символика в русском орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Цветовые сочетания в орнаменте. Символика цвета.

Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутков. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Изделия из лоскутков в быту русских крестьян. Инструменты и приспособления.

6. Технологии творческой и опытнической деятельности

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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Содержание внутрипредметного модуля «Национальный компонент»

Раздел, тема.	№ урока в КТП	Количество часов	Содержание
1 -		-	-
2 -		-	-
3. Кулинария. Тема 3. Бутерброды и горячие напитки. Хлеб - всему голова. Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Каша – пища наша. Тема 6. Блюда из яиц. Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола. Правила этикета за столом. Народный этикет.		6 2 2 1 1	Роль хлеба в питании русских людей. Бережное отношение к хлебу. Хлеб – всему голова. «Щи да каша – еда наша». Русская печь. Традиции Пасхи. Трапеза. Правила поведения за столом(народный этикет)
4.Создание изделий из текстильных материалов. Тема 1.Свойства материалов из волокон растительного происхождения. Прядение и		5 2	Прядение и ткачество в крестьянском хозяйстве.

<p>ткачество в крестьянском хозяйстве.</p> <p>Тема 2. Конструирование и моделирование швейных изделий.</p> <p>Тема 3. Швейная машина. История создания швейной машины.</p> <p>Тем 4. Технология изготовления швейных изделий. Традиционные ручные швы, использование в швейном деле и рукоделии.</p>	1	Элементы русской одежды. Фартук в одежде русских людей.
	1	История создания швейной машины. Первые русские швейные машины.
	1	Использование простых ручных швов в рукоделии и швейном деле.
<p>5. Художественные ремёсла.</p> <p>Тема 1. Традиционные и современные виды ДПИ. Отделка в русском костюме.</p> <p>Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета. Орнамент. Символика в русском орнаменте. Цветовое сочетание. Символика цвета.</p> <p>Тема 3. Краткие сведения из истории лоскутного шитья. Технология лоскутного шитья.</p>	6	Традиционные и современные виды ДПИ. Роль отделки в русском костюме.
	2	Символика в русском орнаменте.
	2	Символика цвета. Использование изделий из лоскутков в жизни крестьян. Технология лоскутного шитья.
<p>6. Технолог творческой и опытнической деятельности.</p> <p>Выполнение творческих проектов по разделу «Кулинария»</p> <p>Выполнение творческих проектов по разделу «Художественные ремёсла» с использованием русского компонента.</p>	2	Изготовление изделий с использованием русского национального компонента.
	5	
	6	
Всего		21 час

6 класс

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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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, применяемый при механической и тепловой обработке мяса.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мясных продуктов.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа. (дистанционное обучение)

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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. 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 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. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. 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.

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

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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 натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

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 прокладки. 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. Обработка срезов подкройной обтачкой и косой бейкой. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины; 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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

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.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электрические приборы.

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи (д. 3.)

Внутрипредметный модуль «Национальный компонент»

Тема урока	Количество часов
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.	21
1. Вязание крючком	12
2. Вязание спицами	9
Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности.	
1. Исследовательская и созидательная деятельность. Выполнение проекта «Изготовление вязаного аксессуара»	9
Итого	30 час

7 класс

1. Вводное занятие

Правила безопасной работы на уроках. Проблемы загрязнения окружающей среды и здоровье человека.

2. Раздел 1. Кулинария

Физиология питания. Микроорганизмы. Пищевые инфекции и отравления. Причины и профилактика. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Первичная и тепловая обработка мяса. Мясные полуфабрикаты. Блюда из варёного и жареного мяса. Виды супов: заправочные, супы-пюре, прозрачные. Технология приготовления заправочного супа. Кисломолочные продукты и блюда из них. Меню обеда. Приготовление обеда в походных условиях. Виды пресного теста. Приготовление некоторых изделий из пресного теста. Сладкие блюда и десерты. Роль сахара в питании человека. Сервировка стола к обеду. Заготовка продуктов: варенье.

3. Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

3.1. Рукоделие

Вязание крючком. Инструменты, приспособления для вязания крючком. Основные приёмы вязания. Вязание образцов. Условные обозначения в схемах. Безопасные приёмы работы.

3.2. Элементы материаловедения.

Химические волокна: искусственные и синтетические. Особенности свойств тканей из них.

3.3. Элементы машиноведения

Устройство и работа механизма челнока. Машинные швы: соединительные и краевые и отделочные.

Проектирование и изготовление плечевого изделия на основе чертежа ночной сорочки

3.4. Конструирование и моделирование швейного изделия

Силуэт и стиль в одежде. Виды женской одежды. Снятие мерок для построения чертежа ночной сорочки. Построение чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Приёмы моделирования. Выбор фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

3.5. Технология изготовления швейных изделий

Раскрой плечевого изделия. Обработка деталей кроя. Технологическая последовательность пошива простейшего плечевого изделия. Декоративное оформление изделия. Машинные швы: вподгибку, стачной, накладной, настрочной, двойной. Влажно-тепловая обработка и отделка изделия.

4. Раздел 3. Технология ведения дома.

4.1. Уход за одеждой. Ремонт одежды

Символы ухода за одеждой. Уход за бельём. Ремонт белья.

4.2. Гигиена девушки (4 часа)

Вечерний и дневной макияж.

4.3. Интерьер жилого дома

Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Роль комнатных растений в интерьере квартиры.

5. Раздел 4. Электротехнические работы

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Правила безопасной работы с ними. Пути экономии электроэнергии.

6. Раздел 5. Творческие, проектные работы

Тематика творческих проектов, выбор темы, её разработка. Этапы работы над проектом: организационно – подготовительный, технологический, заключительный. Выполнение проекта по алгоритму. Оформление дизайн - папки. Создание презентационной работы. Защита проекта.

Внутрипредметный модуль «Национальный компонент»

Раздел, тема.	Количество часов	Содержание
1 -	-	-
2 -	-	-
3. Кулинария.	10	Роль хлеба в питании русских людей. Бережное отношение к хлебу. Хлеб – всему голова. «Щи да каша – еда наша». Русская печь. Традиции Пасхи.
Тема 3. Бутерброды и горячие напитки. Хлеб - всему голова.	4	
Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Каша – пища наша.	2	
Тема 6. Блюда из яиц.	2	
Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола. Правила этикета за столом. Народный этикет.	2	
4.Создание изделий из текстильных материалов.	10	Трапеза. Правила поведения за столом(народный этикет) Прядение и ткачество в крестьянском хозяйстве.
Тема 1.Свойства материалов из волокон растительного происхождения. Прядение и ткачество в крестьянском хозяйстве.	3	
Тема 2. Конструирование и моделирование швейных изделий.		
Тема 3.Швейная машина. История создания швейной машины.	3	
Тем 4. Технология изготовления швейных изделий. Традиционные ручные швы,		

использование в швейном деле и рукоделии.	2	
	2	
5. Художественные ремёсла.	8	Элементы русской одежды. Фартук в одежде русских людей.
Тема 1. Традиционные и современные виды ДПИ. Отделка в русском костюме.	3	
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета.		История создания швейной машины. Первые русские швейные машины.
Орнамент. Символика в русском орнаменте. Цветовое сочетание. Символика цвета.	3	
Тема 3. Краткие сведения из истории лоскутного шитья.		Использование простых ручных швов в рукоделии и швейном деле.
Технология лоскутного шитья.	2	
6. Технолог творческой и опытнической деятельности.	6	
Выполнение творческих проектов по разделу «Кулинария»	5	Традиционные и современные виды ДПИ. Роль отделки в русском костюме.
Выполнение творческих проектов по разделу «Художественные ремёсла» с использованием русского компонента.	2	Символика в русском орнаменте.
		Символика цвета.
		Использование изделий из лоскутков в жизни крестьян.
		Технология лоскутного шитья.

		Изготовление изделий с использованием русского национального компонента.
--	--	--

8 класс

Кулинария (9 часов).

Технология приготовления пищи (6 часов).

Блюда из теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Способы приготовления теста. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Приготовление мучных и кондитерских изделий из разных видов теста.

Сервировка стола (1 час).

Основные теоретические сведения

Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом.

Практические работы

Сервировка стола к обеду.

Варианты объектов труда.

Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие. Художественные ремесла (12 часов).

Вязание на спицах (6 часов)

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух спицах.

Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрытие петель. Выполнение образцов и простых изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах.

Вышивка (6 часов)

Основные теоретические сведения .

История народной вышивки. Подготовка к вышивке. Свободная художественная вышивка по контуру простыми вышивальными швами. Тамбурный, стебельчатый швы. Швы «узелки» и «рококо». Двухсторонняя гладь. Художественная гладь.

Варианты объектов труда.

Образцы вышивок. Панно в технике «вышивка различными швами».

Технологии ведения дома (4 часа)

Основные теоретические сведения

Семейная экономика (2 часа)

Семья как ячейка общества. Потребности семьи. «Пирамида потребностей» А. Маслоу.

Покупка товаров. Потребительский портрет товара. Правила покупки. Информация на этикетке и маркировке. Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета.

Практические работы:

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Изучение информации на упаковках товаров.

Варианты объектов труда.

Упаковки товаров. Интернет.

Уход за одеждой (1 час)

Основные теоретические сведения

Символы ухода за одеждой из различных видов тканей. Простейший уход за одеждой.

Варианты объектов труда

Этикетки к одежде. Карточки-символы. Интернет.

Гигиена девушки (1 час)

Основные теоретические сведения

Внешний вид девушки. Стили в одежде. Школьная одежда. Направления современной молодёжной моды.

Варианты объектов труда.

Журналы мод. Каталоги. Презентации. Интернет.

Электротехнические работы (1 час).

Электротехнические устройства (1 час)

Основные теоретические сведения

Электрическая энергия – основа современной техники.

Мощность электроприборов. Расходование ими электроэнергии. Электроосветительные приборы: тепловые и люминесцентные источники света. Лампа накаливания. Люминесцентные лампы. Преимущества и недостатки ламп накаливания, люминесцентных ламп.

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии.

Варианты объектов труда

Квитанции. Лампы накаливания. Люминесцентные лампы.

Современное производство и профессиональное образование

(1 час).

Пути получения профессионального образования (1 час).

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Классификация профессий. Требования профессии к человеку. Твоя профессиональная мечта. Источники получения информации о профессиях .

Практические работы

Знакомство с профессиями. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности.

Варианты объектов труда.

Сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет. Мини- проекты «Моя будущая профессия»

Технологии творческой и опытнической деятельности (7 часов)

Творческий проект. Последовательность проектирования. Требования к выбору темы проекта. Клаузура. Основные составляющие проекта. Содержание проекта. Этапы проектной деятельности. Критерии оценивания проекта. Примерные темы: Сервировка праздничного стола. Изготовление сувенира. Защита проекта. Презентация проекта и его результатов. Варианты объектов труда. Проекты сверстников. Презентации.

4. Тематическое планирование:

5 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
1-2	1. Технологии домашнего хозяйства.	2
	1. Оформление интерьера кухни-столовой.	2
3-4	2. Электротехника.	2
	1. Бытовые электроприборы.	2
5	3. Кулинария	16
	1 Санитария и гигиена на кухне.	1
6	2. Физиология питания.	1
7-8	3 Бутерброды и горячие напитки.	2
9-12	4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	4
13-16	5. Блюда из овощей и фруктов.	4
17-18	6. Блюда из яиц.	2
19-20	7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2
21-24	4. Создание изделий из текстильных материалов.	22
	1. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	4
25-30	2. Конструирование и моделирование швейных изделий.	6

31-34	3. Швейная машина.	4
35-42	4. Технология изготовления швейных изделий.	8
	5. Художественные ремёсла.	8
43-44	1. Декоративно-прикладное искусство.	2
45-48	2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.	4
49-50	3 Лоскутное шитьё	2
	6. Технологии творческой и опытнической деятельности.	18
68	1. Исследовательская и созидательная деятельность. Промежуточная аттестация	18
	Итого	68 часов

6 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов
1	Вводное занятие	1
2-4	Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства. 1.Интерьер жилого дома.	3 3
5-6	Раздел 2. Электротехника. 1.Бытовые электрические приборы.	2 2
	Раздел 3.Кулинария	12
7-10	1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	3
11-14	2. Блюда из мяса	3
15-16	3. Блюда из птицы	2
17-18	4.Заправочные супы	2
19-20	5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. .	2
	Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.	18
21-24	1. Свойства текстильных материалов	2
25-28	2.Конструирование швейных изделий.	2
29-30	3.Моделирование швейных изделий	2
31-34	4. Швейная машина	4
35-40	5.Технология изготовления швейных изделий	6
	Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.	21
41-48	1.Вязание крючком	12
49-54	2.Вязание спицами	9
	Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности.	11
55-68	1. Исследовательская и созидательная деятельность. Промежуточная аттестация	11
	Итого	68 часов

7 класс

№ п/ п раздела	Разделы и темы	Количество часов
-------------------	----------------	---------------------

1	1.Вводное занятие.	2
2	2.Кулинария	16
	2.1 Физиология питания.	2
	2.2 Технология приготовления пищи	12
	2.3 сервировка стола	-
	2.4 Заготовка продуктов	2
3	3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	30
	3.1 Рукоделие. Художественные ремёсла.	6
	3.2 Элементы материаловедения.	2
	3.3 Элементы машиноведения.	4
	3.4 Ручные работы.	-
	3.5 Конструирование и моделирование швейных изделий.	4
	3.6 Технология изготовления швейных изделий.	14
4	4. Технология ведения дома.	8
	4.1 Интерьер жилого дома.	2
	4.2 Уход за одеждой. Ремонт одежды.	2
	4.3 Гигиена девушки.	4
	4.4 Семейная экономика.	
5	5. Электротехнические работы.	2
6	6. Технологии творческой и опытнической деятельности.	8
7	7. Современное производство и профессиональное образование	1
	Промежуточная аттестация. Повторение	3
	Всего:	70

8 класс

№ п/ п раздела	Разделы и темы	Количество
1	1.Вводное занятие.	-
2	2.Кулинария	9
	2.1 Физиология питания.	-
	2.2 Технология приготовления пищи	6
	2.3 сервировка стола	1
	2.4 Заготовка продуктов	2
3	3.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	12
	3.1 Рукоделие. Художественные ремёсла.	12
	3.2 Элементы материаловедения.	-
	3.3 Элементы машиноведения.	-
	3.4 Ручные работы.	-
	3.5 Конструирование и моделирование швейных изделий.	-
	3.6 Технология изготовления швейных изделий.	-
4	4. Технология ведения дома.	4
	4.1 Интерьер жилого дома.	
	4.2 Уход за одеждой. Ремонт одежды.	1
	4.3 Гигиена девушки.	1
	4.4 Семейная экономика.	2
5	5. Электротехнические работы.	1

6	6. Технологии творческой и опытнической деятельности.	7
7	7. Современное производство и профессиональное образование (1 час).	1
	1 час - резервное время. Всего:	35 час