

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ШИРОКОЕ»
ТАТИЩЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от
« 31 » августа 2017г

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
учебно-воспитательной
работе

Лиснев
« 31 » августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

Уровень обучения (класс) основное общее образование 5-8 классы

Общее количество часов: 245

Количество часов в неделю - 7

Уровень базовый

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (2010 г.). Соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010 г.) Планирование составлено на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», 2006г.

Технология: программа. 5–8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. — М.: Вентана-Граф, 2012.

Учебник: Технология ведения дома 5 кл. (вар. для дев.) Н.В.Синеца, В.Д.Симоненко Из-во «Вентана-Граф» 2013 г.,

Технология 6 кл. (вар. для дев.) Под.ред. В.Д.Симоненко Из-во «Вентана-Граф» 2007 г.,

Технология 7 кл. (вар. для дев.) Под.ред. В.Д.Симоненко Из-во «Вентана-Граф» 2007 г.,

Технология 8 кл. Б.А. Гончаров Под.ред. В.Д.Симоненко Из-во «Вентана-Граф» 2011 г.

с.Широкое
2017 г

Раздел 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета - технология

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

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

- ✓ формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- ✓ формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- ✓ 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; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- ✓ осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного
- ✓ ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- ✓ становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- ✓ формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- ✓ 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;
- ✓ развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности

эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты

освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- ✓ самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- ✓ 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;
- ✓ формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); 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:

- ✓ осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- ✓ практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- ✓ уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ✓ развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ✓ овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и

инструктивной информации;

- ✓ формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- ✓ овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение 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; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- ✓ овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- ✓ 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;
- ✓ выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- ✓ 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; осознание ответственности за качество результатов труда;
- ✓ согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой

- деятельности;
- ✓ формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; 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;
- ✓ умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; 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;

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.

Требования к результатам обучения

требования	Содержание требований
личностные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» 2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности 3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда 4. Осознание необходимости общественно-полезного труда 5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам 6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
метапредметные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники 2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук 3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности 4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда 5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой 6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП
предметные в сфере	
а) познавательной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда 2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла» 3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивание своей способности и готовности к труду 2. Осознание ответственности за качество результатов труда 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
в) трудовой деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование технологического процесса 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности 3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены

	4.	Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
г) физиолого- психологическ й деятельности	1. 2. 3. 4.	Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности
д) эстетической	1. 2. 3.	Основы дизайнерского проектирования изделия Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука» Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
е) коммуникативн ой	1. 2. 3.	Формирование рабочей группы для выполнения проекта Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда Разработка вариантов рекламных образцов

Раздел 2. Содержание учебного предмета технология

5 класс

Технология ведения дома

Развитие технологической информации .

Кулинария . Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда , санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Понятие пища, процесс пищеварения, микроорганизмы, калорийность пищевых продуктов.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Значение яиц, фруктов, овощей, бутербродов, горячих напитков в питании человека. Способы первичной, тепловой обработки овощей, нарезки, приготовления оформления блюд. Требования к качеству готовых изделий. Сервировка стола. Правила поведения за столом, инструменты и приспособления.

Создание изделий из текстильных материалов.

Свойства текстильных материалов.

Классификация волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Основная и ниточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физиологические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, шнурков и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон в тканях.

Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства по назначению. Бытовая машина, назначение основных узлов. Виды приводов. Организация рабочего места при выполнении швейных работ. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.

Конструирование швейных изделий.

Понятие одежда, её классификация. Краткие сведения из истории одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа в М 1:4, по своим размерным признакам на основе фартука.

Моделирование швейных изделий.

Понятие о композиции в одежде (цвет, материал, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани, Художественное оформление и отделка изделия. Определение количества ткани. Поиск в интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, коррекция изделия. Выбор моделей из журналов мод.

Технология изготовления швейных изделий.

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка коя, карманов, пояса. Сборка изделия. Проведения примерки, выявление и выполнение дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.

Художественные ремёсла.

Декоративно-прикладное искусство.

Знакомство с различными видами ДПИ нашей местности. Традиционные виды рукоделия: вышивка. Знакомство с умельцами своего села.

Инструменты, приспособления. Традиции, обряды. Семейные праздники, традиции. Отделка изделий.

Лоскутное шитьё.

Краткие сведения из истории создания из лоскута. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материала к работе. Технология соединения между собой материалов.

Оформление интерьера.

Интерьер кухни, столовой.

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь с природой.

Создание интерьера с учётом запроса и потребности семьи.

Разделение кухни на зоны. Оборудование и его размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни собственного изготовления.

Технология творческой и опытнической деятельности.

Оформление документации. Определение и формулировка проблемы. Поиск информации для решения проблемы. Обоснование выбора.

Технология растениеводства. Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.

Растениеводство и его структура. Понятие почва, урожай. Учёт урожая.

Правила посадки и посева семян. Основные приёмы ухода за растениями.

Использование агротехнических приёмов возделывание почвы.

Практические работы.

1. Определения набора безопасных для здоровья моющих средств, для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета технологии (кухни). Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов, соответствующих рациональному питанию.

Приготовление блюд из яиц, свежих овощей, фруктов. Приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд их варёных овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления овощей. Сервировка стола.

2. Изучение нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание растительных волокон (хлопок, лён)

3. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек, её закрепление.

4. Выполнение эскизов национальных костюмов. Снятие размерных признаков и их запись. Построение чертежа в М 1:4, натуральную величину.
5. Моделирование изделия. Расчёт количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою
6. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контрольных и контурных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и смётывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. В.Т.О. изделия. Определения качества готового изделия.
7. Экскурсия в музей. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
8. Выполнение эскиза планировки кухни, детской комнаты.
9. Изготовление в технике лоскутного шитья. Сбор коллекции образцов ДПИ. Оформление интерьера декоративными растениями.
10. Рассмотрение косметических средств (народных) маски, отвары. Выполнение обычного маникюра. Инструменты и приспособления. Тестирование.
11. Планирование весенних и осенних работ на УОУ, выбор культур, размещение на участке. Подготовка семян к посеву. Выбор способа подготовки почвы, инструментов. Закладка опыта.

6 класс.

Технология ведения дома.

Развитие технологической информации.

Кулинария

Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда, санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Понятие о пищевой ценности рыбы, мяса, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Содержание в рыбе, мясе белков, жиров, углеводов, витаминов. Рыбные полуфабрикаты. Маркировка рыбных консервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Способы разделки. Технология приготовления блюд.

Создание изделий из текстильных материалов.

Свойства изделий из текстильных материалов.

Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Элементы машиноведения.

Характеристики и области применения современных швейных, вышивальных машин с программным управлением. Виды приводов, устройство, преимущество и недостатки. Техническая характеристика электрической машины. Челночное устройство универсальной машины. Порядок его разборки и сборки.

Конструирование швейных изделий.

Типы фигуры. Современные направления моды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Требования к расчёту конструкции изделия (юбка).

Моделирование швейных изделий.

Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейного изделия. Способы копирования выкроек из журналов. Связь художественного современной одежды с традициями народного костюма.

Технология изготовления швейных материалов.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани, с учётом направления ворса. Технологические правила выполнения поузловой обработки изделия на примере (юбки).

Художественные ремёсла .Декоративно- прикладное искусство.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений ДПИ.

Современное производство и профессиональное образование и профессиональная карьера.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.

Технологии творческой и опытнической деятельности.

Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск информации. Разработка вариантов решения. Обоснованный выбор опыта, изделия.

Гигиена девушки. Косметика.

Правила ухода за кожей головы. Причёска школьницы. Виды причёсок. История причёсок разных времён.

Технология растениеводства.

Понятие о технологии производства продукции растениеводства и её основные элементы. Способы размножения растений. Понятие однолетние, двухлетние, многолетние растения. Понятие сорт. Проверка качества семян. Приёмы возделывания почвы весенней, осенней. Разбивка гряд.

Практические работы.

1. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога. Определение качества молочных блюд. Определение свежести рыбы. Оттаивание и кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Разделка

- рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление рассыпчатой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
2. Распознавание волокон растительного происхождения (лён, шерсть).
 3. Выполнение зигзагообразной машинной строчки. Обработка срезов. Устранение неполадок в машине. Чистка смазка машины.
 4. Эскизная работа моделей одежды на выбор учащихся.
 5. Моделирование изделия на примере (юбка). Расчёт количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.
 6. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Обработка деталей кроя. В.Т.О. изделия. Определение качества готового изделия.
 7. Экскурсии в музей. Выполнение эскизов современных и старинных узоров и орнаментов.
 8. Экскурсии на предприятие местного значения. Знакомство с профессиями.
 9. Изготовления эскизов карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.
 10. Сбор коллекции образцов ДПИ нашего села.
 11. Выступление и оформление опыта на конференции. Уход за различными овощными растениями (картофель).
 12. Выполнение причёски школьницы. Просмотр видео монтажа причёски разных эпох и времён.

7 класс.

Технология ведения дома. Кулинария.

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы, мяса. Технология приготовления блюд из птицы, теста. Оформление и подача к столу. Виды мясных полуфабрикатов, муки, мяса. Пищевые разрыхлители. Оборудование инвентарь. Принцип подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Дегустация готовых блюд.

Создание изделий из текстильных материалов. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон на основе химических. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Сравнительные характеристики натуральных и химических волокон. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей. Изготовление нитей в домашних условиях (шерсть).

Элементы машиноведения.

Правила техники безопасности на универсальной бытовой машине с электрическим приводом. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Конструирование швейных изделий.

Классово- социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории костюма. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные линии и точки измерения фигуры человека.

Моделирование швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественное оформление изделия (ночная сорочка). Способы копирования выкройки из журналов .Поиск в интернете современных швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий.

Раскрой изделия. Инструменты и приспособления. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка застёжки, боковых срезов, проймы, низа изделия. Сборка изделия. Проведения примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия. В.Т.О. изделия.

Художественные ремёсла .ДПИ.

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты для узелкового батика. Особенности построения композиции. Подбор тканей. Приёмы выполнения свободной росписи. Изготовление логотипов.

Технологии творческой и опытнической деятельности

Исследовательская и созидательная деятельность.

Поиск необходимой информации. Определение проблемы и её формулировка. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснование лучшего варианта и его реализация.

Современное производство и профессиональное самоопределение.

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

Основные составляющие производства. Факторы ,влияющие на уровень оплаты труда. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.

Технология растениеводства. Технология выращивания овощных и цветочно - декоративных культур.

Направление растениеводства в регионе. Способы размножения растений. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учётом, Технологии и средства защиты растений от вредителей и болезней. Способы хранения урожая овощей, клубней, луковиц ит.д. Технология выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте. Современные укрывные материалы, состав почвы, подкормки.

Гигиена девушки.

Основные направления маникюра, его виды, способы выполнения. Инструменты и приспособления. Технология выполнения маникюра, структура ногтей. Способы обработки. Использование различных источников информации и т.д.

Практические работы

1. Приготовление вареников с начинкой. Расчёт количества мяса и других продуктов для приготовления супа. Выпечка блинов, изделий из песочного теста. Приготовление гарниров к мясным блюдам. Определение термической обработки мясных блюд.
2. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Распознавание волокон из растительного и химического состава. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.
3. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Устранение неполадок в машине. Чистка и смазка машины.
4. Снятие размерных признаков и запись результатов измерений. Построение чертежа в натуральную величину по заданным размерам.
5. Моделирование изделия. Расчёт количества ткани на изделии. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры.
6. Стачивание деталей кроя. Технология обработки срезов, пройм, рукавов, низа изделия ночной сорочки. В.Т.О. Определения качества готового изделия.
7. Экскурсия в школьный музей. Оформление изделий в технике «узелковый батик».
8. Экскурсии на предприятие. Знакомство с профессиями.
9. Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
10. Выполнение французского маникюра.
11. Подготовка документации опыта, актуальность проблемы, пути решения. Поиск литературы раскрытия самого опыта. Фенологические наблюдения за опытом.

8 класс.

Технология ведения дома.

Кулинария.

Общие правила безопасности приёмов труда, санитарии и гигиены. Требование к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Физиологические основы рационального питания. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки продуктов. Технология приготовления блюд. Требование к готовому блюду и его оформлению.

Художественные ремёсла. ДПИ.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, её тональное решение. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений ДПИ. Приёмы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовое сочетание. Виды. Возможности компьютерных элементов композиции, в изучении сочетания различных цветов.

Технологии творческой и опытнической деятельности.

Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Сельскохозяйственные технологии.

Технологии растениеводства.

Растениеводство и его структура. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и её основных элементов. Почва-основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие « плодородие почвы». Приёмы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд для опыта. Фенологические наблюдения за растениями, приёмы возделывания почвы. Технология возделывания почвы, соблюдение техники безопасности. Понятие « урожай», « урожайность». Учёт урожайности. Экологическая чистота продукции растениеводства. Подзимые посевы и посадки.

Практические работы.

1. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления мясных бульонов. Технология приготовления заправочных супов. Соотношение воды и остальных продуктов в супах. Полуфабрикаты из теста. Пищевые разрыхлители. Оборудование и инвентарь. Технология приготовления изделий из теста. Инструмент для раскатки теста. Особенности сервировки стола к завтраку. Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях. Природные источники воды, способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Виды, овощей используемые в кулинарии. Содержание белков, жиров, витаминов. Сохранность этих веществ, в продуктах питания. Особенности механической кулинарной обработки разных продуктов питания. Технология приготовления салатов из варённых и свежих овощей.

2. Выполнение вышивки ажурной. Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платья. Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

3. Сбор коллекции образцов ДПИ. Проекты социальной направленности.
 4. Закладка опыта. Выступление на научно- практической конференции.

**Раздел 3.
 Тематическое планирование
 по технологии в 5 классе**

№ п/п	Тема	Количество часов
Раздел 1. Сельскохозяйственный труд (17ч)		
1	Тема. Осенний период	8
Раздел 2 Проектирование и изготовление рабочей одежды (31ч)		
3	Тема 2.Элементы материаловедения	2
4	Тема 2.Элементы машиноведения	4
5	Тема 3. Технология изготовления фартука (23ч)	23
6	Тема 4. Творческие проектные работы	2
7	Тема 5. Рукоделие	12
8	Тема 6. Кулинария	8
Раздел 3. Сельскохозяйственный труд. (9ч)		
9	Тема. Весенний период	9
	Итого	70

**Тематическое планирование
 по технологии в 6 классе**

№ п/п	Тема	Количество часов
Раздел 1. Сельскохозяйственный труд (17ч)		
1	Тема. Осенний период	8
2	Тема 1.Элементы материаловедения	2
3	Тема 2.Элементы машиноведения	4
Раздел 2. Конструирование и моделирование одежды (24ч)		
Раздел 3. Рукоделие(8ч)		
4	Тема 1. Уход за одеждой	2
5	Тема 2. Гигиена девушки	2
	Раздел 4. Кулинария	8
Раздел 1. Сельскохозяйственный труд		
6	Тема. Весенний период	9
	Итого	70

**Тематическое планирование
по технологии в 7 классе**

№ п/п	Тема	Количество часов
Раздел 1. Сельскохозяйственный труд (17ч)		
1	Тема. Осенний период	8
2	Тема 1.Элементы материаловедения	2
3	Тема 2.Элементы машиноведения	4
Раздел 2. Конструирование и моделирование плечевого изделия (26ч)		
Раздел 3. Рукоделие. Вязание крючком.(10 ч)		
	Раздел 4. Кулинария	8
Раздел 5. Сельскохозяйственный труд		
4	Тема. Весенний период	9
	Итого	70

**Тематическое планирование
по технологии в 8 классе**

№ п/п	Тема	Количество часов
Раздел 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.(8ч)		
Раздел 2. Художественная обработка материалов. Лоскутная пластика.(10ч)		
Раздел 3. Художественная обработка материалов. Вышивание лентами (8 ч)		
Раздел 4. Сельскохозяйственный труд		
	Тема. Весенний период	6
	Итого	35