

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2 с углублённым изучением
физики, математики, русского языка и литературы»

Утверждена приказом
№211 от 31.08.2021
Приложение №38

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Технология. Технология ведения дома
5-8 класс

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
 - называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
 - разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
 - объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
 - приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
 - объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
 - составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
 - осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
 - осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
 - осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
 - конструирует модель по заданному прототипу;
 - осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
 - получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
 - получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
 - получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
 - получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
 - получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
 - получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;

- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,

- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

Содержание учебного предмета

5 класс

ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (21 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Выполнение эскизов проектов.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

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

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 ч)

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

Практические работы

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

Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по эскизам.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Санитария и гигиена (1 ч)

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

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

Здоровое питание (1 ч)

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

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

Технология приготовления пищи (12 ч)

Бутерброды, горячие напитки

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

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

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

Блюда из овощей

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

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

Блюда из яиц

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

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

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (2 ч)

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

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

6 класс

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (10 ч)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

КУЛИНАРИЯ (12 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практические работы

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд (1ч)

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» (2 ч)

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ч)

Элементы материаловедения (1ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий (11ч)

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Проект «Наряд для семейного обеда» (12 ч)

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия.

Защита проекта «Наряд для семейного обеда» (2 ч).

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (18 ч)

Вязание крючком и спицами (8 ч)

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

7класс
Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

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

Лабораторно-практические и практические работы.
Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

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

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы.
Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептатура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.
Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

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

Лабораторно-практические и практические работы.
Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

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

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

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

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

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

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки.

Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.
Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

8класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда национальной кухни

Теоретические сведения. Традиции питания в культуре жителей Свердловской области: традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд Свердловской кухни. Развитие современной Свердловской кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд кухни. Правила техники безопасности.
Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд национальной кухни.

Тема. Заготовка продуктов

Теоретические сведения. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром). Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Лабораторно-практические и практические работы. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема . Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

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

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

Лаборно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

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

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя

(радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Вышивка как вид народного изобразительного искусства славянского населения Кубани. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с одеждой кубанского казачества. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в кубанской вышивке.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

**Тематическое планирование. ФГОС
5 класс. ФГОС**

№	Тема урока	Содержание урока	Количество часов
1-2	Знакомство с требованиями к уроку. Техникой безопасности и правилами поведения в кабинете Проектная деятельность на уроках «Технологии»	Правила поведения в кабинетах технологии. Техника безопасности. 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 этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию.	2
Элементы материаловедения (4 ч)			
3-4	Производство текстильных материалов <i>Практические работы №1, 2 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»</i>	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.	2
5-6	Свойства текстильных материалов <i>Практическая работа №3 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»</i> <i>Проект «Фартук для работы на кухне»</i>		2
Конструирование швейных изделий (6 ч)			
7-8	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. <i>Практическая работа №4 «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»</i>	Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Снятие мерок и запись результатов измерений. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.	2

9-10	<p>Построение чертежа швейного изделия</p> <p><i>Практическая работа №5 «Построение чертежа швейного изделия»</i></p>	<p>Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона.</p>	2
11-12	<p>Раскрой швейного изделия</p> <p><i>Практическая работа №6 «Раскрой швейного изделия»</i></p>	<p>Подготовка выкройки к раскрою. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Раскрой изделия.</p>	2
Швейные ручные работы (2 ч)			
13-14	<p>Швейные ручные работы</p> <p><i>Практическая работа №7 «Изготовление образцов ручных стежков и строчек»</i></p>	<p>Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.</p>	2
Элементы машиноведения (6 ч)			
15-16	<p>Подготовка швейной машины к работе</p>	<p><i>Основные теоретические сведения.</i> История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.</p> <p>с.116-124</p>	2
17-18	<p>Приемы работы на швейной машине</p> <p><i>Практическая работа №7 «Выполнение образцов машинных швов»</i></p>	<p><i>Практические работы .</i> Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.</p> <p>с.125-126</p>	2
19-20	<p>Швейные машинные работы</p> <p>Влажно-тепловая обработка ткани</p>	<p>Терминология влажно-тепловых работ (ВТО). Технология ВТО.</p> <p>с. 129-130</p>	2
Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)			
21-22	<p>Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне»</p> <p>Технология изготовления швейного изделия</p>	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении</p>	2
23-24	<p>Обработка накладного кармана</p> <p><i>Практическая работа №8</i></p>		2

	<i>«Обработка накладного кармана»</i>	швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.	
25-26	Обработка нижнего и боковых срезов фартука <i>Практическая работа №9 «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»</i>	<i>Практические работы</i> Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	2
27-28	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом <i>Практическая работа №10 «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса».</i> <i>Подготовка к защите проекта</i>		2
29-30	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	2
ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (18 ч)			
Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)			
31-32	Декоративно-прикладное изделие для кухни	<i>Основные теоретические сведения</i> Традиционные виды рукоделия и декоративно - прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта. с.142-148	2
33-34	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства		2
35-36	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.		2
37-38	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.		2
Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)			
39-40	<i>Практическая работа №11 «Изготовление образца изделия из лоскутов»</i>	<i>Практические работы</i> Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия.	2
41-42	Лоскутное шитье. Обоснование творческого проекта	Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по эскизам.	2
43-44	Выполнение проекта. Практическая работа №12 «Стачивание деталей изделия»	<i>Практическая работа «Стачивание деталей изделия»</i> Подготовка проекта к защите.	2
54-46	Подготовка проекта к защите		2
47-48	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок	2
ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 ч)			

49-50	<p>Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера.</p> <p>Интерьер жилых помещений и их комфортность.</p> <p>Современные стили в интерьере.</p>	<p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.</p> <p><i>Практические работы</i></p> <p>Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.</p>	2
51-52	<p><i>Творческий проект «Кухня моей мечты».</i></p> <p>Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.</p> <p>С.170</p>	<p>Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.</p> <p><i>Практические работы</i></p> <p>Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.</p>	2
КУЛИНАРИЯ (16 ч)			
53-54	<p>Санитария и гигиена</p>	<p><i>Основные теоретические сведения</i></p> <p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.</p> <p><i>Практические работы</i> Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Штриховых кодов на упаковке.</p> <p>С. 50</p>	2

55-56	Здоровое питание	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. <i>Практические работы</i> Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой С. 58-68</p>	2
Технология приготовления пищи (12 ч)			
57-58	Бутерброды, горячие напитки	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. <i>Практические работы</i> Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.</p> <p>68-77</p>	2
59-60	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. <i>Практические работы</i> Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.</p>	2

61-62	Блюда из овощей	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.</p> <p><i>Практические работы</i> Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности</p>	2
63-64	Блюда из яиц	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.</p> <p><i>Практические работы</i> Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.</p>	2
65-66	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	<p><i>Основные теоретические сведения</i> Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.</p> <p><i>Практические работы</i> Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.</p>	2
67-68	Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»	Защита проекта.	2

Тематическое планирование 6 класс. ФГОС

№ урока	Тема урока	Содержание урока	Количество часов
1-2	Вводный урок	Вводный урок. Правила поведения в кабинетах технологии. Правила техники безопасности.	2
Оформление интерьера (10ч.)			
3-4	Планировка и интерьер жилого дома	<i>Основные теоретические сведения</i> Планировка жилого дома. Экологичные материалы.	2
5-6	Зонирование помещений жилого дома	Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).	2
7-8	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома»	Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.	2
9-10	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	<i>Практическая работа</i> Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».	2
11-12	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»	Защита проекта	2
Кулинария (12ч)			
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)			
13-14	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	<i>Основные теоретические сведения</i> Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря.	2

		Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. С.47-53	
15-16	Практическая работа №1 «Приготовление блюда из рыбы»	<i>Практические работы</i> Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. С. 50-53	2
Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)			
17-18	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса	<i>Основные теоретические сведения</i> Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы. С.50-53	2
19-20	Практическая работа №2 «Приготовление блюда из мяса»	<i>Практические работы</i> Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.	2
Приготовление первых блюд (1ч)			
21	Супы. Технология приготовления первых блюд	<i>Основные теоретические сведения</i> Технология приготовления первых блюд. Классификация супов. <i>Практическая работа</i> Приготовление заправочного супа.	1
Сервировка стола к обеду. Этикет (1 ч)			
22	Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	<i>Основные теоретические сведения</i> Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом. 54-55	1
Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» (2 ч)			
23-24	Практическая	Защита проектов	2

	<i>работа №3 Творческий проект «Приготовления воскресного обеда»</i>		
Создание изделий из текстильных материалов (30ч)			
Элементы материаловедения (1ч)			
25	Элементы материаловедения	<i>Основные теоретические сведения</i> Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон. <i>Практическая работа</i> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. С.85-88	1
Конструирование швейных изделий (11ч)			
26	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда»	<i>Основные теоретические сведения</i> Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). С.88-100	1
27-28	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия <i>Практическая работа №4 «Снятие мерок и запись результатов измерений»</i>	<i>Основные теоретические сведения</i> Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды. <i>Практическая работа</i> Снятие мерок и запись результатов измерений. С.88-100	2
29-30	<i>Практическая работа №5 «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)»</i>	<i>Практическая работа</i> Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 С. 88-100	2
31-32	<i>Практическая работа №6 «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)»</i>	<i>Практическая работа</i> Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину по своим меркам. С.88-100	2
33-34	Моделирование плечевой одежды <i>Практическая работа №7 «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою»</i>	<i>Практическая работа</i> Моделирование швейного изделия. С.88-100	2
35-36	Раскрой швейного	<i>Практическая работа.</i> Раскрой плечевого швейного изделия.	2

	изделия <i>Практическая работа №8 «Раскрой плечевого швейного изделия»</i>		
Швейные ручные работы (2 ч)			
37-38	Швейные ручные работы <i>Практическая работа №9 «Изготовление образцов ручных швов»</i>	<i>Основные теоретические сведения</i> Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. <i>Практическая работа</i> Изготовление образцов ручных стежков и строчек.	2
Элементы машиноведения (2 ч)			
39-40	Приспособления к швейной машине. Машинная игла <i>Практическая работа №10 «Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант)»</i>	<i>Основные теоретические сведения</i> Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине. <i>Практическая работа</i> Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант). С.100-104	2
Проект «Наряд для семейного обеда» (12 ч)			
41-42	<i>Практическая работа №11 «Подготовка к примерке и примерка изделия»</i>	<i>Основные теоретические сведения</i> Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Подготовка доклада к защите проекта. <i>Практическая работ</i> Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.. Контроль и оценка качества готового изделия. С.104-111	2
43-44	<i>Практическая работа №12 «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»</i>	<i>Практическая работа.</i> Обработка плечевых, боковых срезов.	2
45-46	Обработка горловины	<i>Практическая работа.</i> Способы обработки проймы и горловины,	2

	швейного изделия <i>Практическая работа №13 «Обработка горловины проектного изделия»</i>	застежек. <i>Практическая работа.</i> Обработка горловины швейного изделия. Выкраивание подкройной обтачки	
47	Технология обработки боковых срезов швейного изделия <i>Практическая работа №14 «Обработка боковых срезов»</i>	<i>Практическая работа.</i> Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	1
48	Обработка нижнего среза швейного изделия <i>Практическая работа №15 «Обработка нижнего среза швейного изделия»</i>	<i>Практическая работа.</i> Обработка нижнего среза швейного изделия.	1
49-50	Окончательная отделка изделия. Подготовка к защите проекта «Наряд для семейного обеда»	<i>Практическая работа.</i> Контроль и оценка качества готового изделия. Подготовка доклада к защите проекта.	2
51-52	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	Защита проекта	2
Художественные ремесла (18ч)			
Вязание крючком и спицами (8 ч)			
53-54	Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания	<i>Основные теоретические сведения</i> Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения. <i>Практические работы</i> Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. с. 128-150	2
55-56	Основные виды петель при вязании крючком		2
57-58	Вязание по кругу		2
59-60	Вязание спицами. Основные приемы вязания		2
Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (8 ч)			
61-62	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	<i>Основные теоретические сведения</i> Схемы для вязания, условные обозначения.	2

63-64	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	<i>Практические работы.</i> Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2
65-66	Подготовка проекта к защите		2
67-68	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Итоговый урок	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2

Тематическое планирование 7класс. ФГОС

№ урока	Тема урока	Содержание урока	Количество часов
1-2	Вводное занятие	Вводный урок. Правила поведения в кабинетах технологии. Правила техники безопасности.	2
Создание изделий из текстильных материалов (28ч.) (10ч.)			
Материаловедение (2 ч.)			
3-4	Текстильные материалы из волокон химического происхождения <i>Пр. работа №1 Определение сырьевого состава химических тканей и их свойства</i>	Технологии производства тканей из химических волокон и их свойства. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определение состава тканей по их свойствам; подбор тканей для изготовления швейных изделий. *Новейшие технологии в производстве современных тканей.	2
Конструирование, моделирование(6ч.) Проектная деятельность(2ч.)			
5-6	Конструирование поясной одежды	Виды поясной одежды, правила измерения и условные обозначения для построения чертежа поясного изделия (юбка, брюки, юбка-брюки) Понятие о поясной одежде. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.	2

	<i>Пр. работа №2 Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия</i>	Снятие мерок и запись с помощью условных сокращений. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.	
7-8	<i>Пр. работа №3 Построение чертежа юбки в М1:4</i> <i>Пр. работа №4 Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам</i>	Общие правила построения чертежей швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.	2
9-10	Моделирование поясной одежды <i>Пр. работа №5 Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном</i>	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Способы моделирования поясной одежды. Выполнение моделирования швейного изделия в соответствии с замыслом выбранного фасона *Швейные профессии: швея, портной, закройщик, технолог, дизайнер, модельер.	2
11-12	Творческий проект «Праздничный наряд» Обоснование проекта	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Алгоритм учебного проектирования, технологическая последовательность изготовления швейного изделия	2

Кулинария (14ч.)			
13-14	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных	2

		<p>продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. Санитарно-гигиенические требования, безопасные приемы работы на кухне. Питательная ценность молочных и кисломолочных продуктов, технологии приготовления блюд из молока и творога.</p> <p>Правила безопасной работы на кухне, знать технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p><i>Лабораторная работа.</i> Определение качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.</p>	
15-16	<p>Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки</p> <p><i>Пр. работа №6 Приготовление блюд из жидкого теста, творога</i></p>	<p>Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.</p> <p>Требования предъявляемые к качеству продуктов для выпечки изделий из жидкого теста, к качеству посуды и инвентаря; технология приготовления блинов, блинчиков, оладий.</p> <p>Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста. Выпекание изделия из жидкого теста с соблюдением технологии приготовления</p> <p>*Кондитер – призвание или профессия?</p>	2
17-18	<p>Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста</p>	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.</p> <p>Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий.</p>	2

		<p>Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.</p> <p>Виды теста, технология приготовления различных изделий из теста.</p> <p>Составление технологической карты приготовления изделий из слоеного теста и песочного теста</p>	
19-20	<p><i>Пр. работа №7</i> Приготовление изделий из слоеного и песочного теста</p>	<p>Приготовление изделий из пресного слоёного теста.</p> <p>Приготовление изделий из песочного теста.</p> <p>Технологии приготовления изделий из слоеного и песочного теста, правила безопасного труда, санитарно-гигиенические нормы.</p> <p>Приготовление песочного и слоеного (быстрого) теста, разделка, выпечка изделий, соблюдая санитарно-гигиенические нормы, правила безопасных приемов работы на кухне</p>	2
21-22	<p>Технологии приготовления сладостей, десертов, напитков.</p> <p><i>Пр. работа №8</i> Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Способы приготовления сладостей, десертов, сладких напитков, требования к качеству готового блюда.</p> <p>Приготовление сладких блюд и напитков.</p>	2
23-24	<p>Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.</p> <p>Групповой творческий проект « Праздничный сладкий стол»</p>	<p>Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.</p> <p>Разработка меню.</p> <p>Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.</p> <p>Калорийность продуктов, сервировка сладкого стола, правила этикета при</p>	2

	Разработка меню	подаче и употреблении десертов, фруктов, пирожных, этапы выполнения проекта *Профессия официант – бармен.	
25-26	Выполнение и защита творческого проекта « Праздничный сладкий стол»	Правила сервировки праздничного стола, правила защиты проекта. Приготовление сладких блюд, десертов, сервировка стола, защита проекта	2
Создание изделий из текстильных материалов (28ч.) (18ч)			
27-28	Швейные ручные работы <i>Практическая работа №9 «Изготовление образцов ручных швов». Т/Б</i>	Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Приемы выполнения ручных работ, терминологии, правила безопасной работы. Выполнение прямых, косых, крестообразных стежков для подшивания изделий	2
29-30	Технология машинных работ <i>Практическая работа №10 «Изготовление образцов машинных швов». Т/Б</i>	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Приспособления к швейной машине, терминологии, применяемые при выполнении машинных работ, правила безопасного труда на швейной машине. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Выполнение образцов швов с использованием различных приспособлений к швейной машине	2
31-32	Раскрой поясного швейного изделия <i>Практическая работа №10 «Раскрой поясного швейного изделия»</i>	Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Приемы и последовательность раскроя поясного швейного изделия. Подготовка выкройки и ткани к раскрою, раскладка выкроек на ткани, выкраивание деталей швейного изделия, дублирование необходимых деталей клеевой прокладкой	2

		*Игра «Я – закройщик»	
33-34	Примерка поясного изделия, выявление дефектов <i>Практическая работа №11 «Дублирование деталей юбки»</i>	Правила подготовки кроя к первой примерке и способы устранения дефектов Выполнение первой примерки изделия, выявление и устранение дефектов, дублирование деталей кроя клеевой прокладкой	2
35-36	<i>Практическая работа №12 «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой «молния»»</i>	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технологии втачивания застёжки «молния», применяемые приспособления. Выполнение обработки среднего (бокового) швов застёжкой «молния»	2
37-38	<i>Практическая работа №13 «Обработка складок, вытачек»</i>	Технология обработки складок, вытачек. Выполнение обработки складок, вытачек.	2
39-40	<i>Практическая работа №14 «Обработка верхнего среза притачным поясом»</i> <i>Практическая работа №15 «Обработка нижнего среза юбки»</i>	Технологии обработки верхнего среза юбки притачным поясом, технологии обработки нижнего среза юбки потайными стежками Обработка верхнего среза поясом, нижнего среза юбки потайными стежками	2
41-42	ВТО готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка к защите проекта	Алгоритм учебного проектирования, технологическая последовательность изготовления швейного изделия. Анализ результатов и качества выполненной работы	2
43-44	Защита проекта «Праздничный наряд» Контроль и самооценка изделия	Правила защиты проекта. Анализ достоинства и недостатков проекта по предложенным критериям, защита проекта	2
Художественные ремесла (20ч.)			
45-46	Ручная роспись тканей. Технологии росписи ткани в технике холодного батика	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия	2

53-54	Виды гладьевых швов <i>Практическая работа №19 «Выполнение образцов швов вышивки гладью»</i>	Технологии выполнения вышивки гладьевыми швами. Выполнение вышивки гладьевыми швами	2
55-56	Вышивка лентами. <i>Практическая работа №20 «Выполнение образца вышивки лентами»</i>	Технологии выполнения вышивки лентами. Выполнить вышивку лентами. Выполнение образца вышивки атласными лентами	2
57-58	Творческий проект «Подарок своими руками» Обоснование проекта	Алгоритм учебного проектирования, технологическая последовательность изготовления изделия, декорированного вышивкой. Определение проблемы проекта, цель, задачи, планирование выполнения работы	2
59-60	Разработка технологической карты. Выполнение творческого проекта	Виды и технологии вышивок. Разработка узоров вышивки, выполнение вышивки	2
61-62	Выполнение творческого проекта. Подготовка проекта к защите	Алгоритм учебного проектирования, технологическая последовательность изготовления изделия. Анализ результатов и качества выполненной работы	2
63-64	Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов	Правила защиты проекта. Анализ достоинств и недостатков проекта по предложенным критериям. Защита проекта	2
Интерьер жилого дома (4ч.)			
65	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Требования к уровню освещения, типам и видах светильников; способах размещения коллекций Типы	1

		<p>освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.</p> <p>Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. *Профессия дизайнер интерьера.</p>	
66	<p>Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки помещения</p>	<p>. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к помещению, бытовым приборам для уборки помещений и создания микроклимата. <i>Лабораторно-практические и практические работы.</i></p> <p>Подбор моющих средств для уборки помещения.</p> <p>Составление плана уборки помещения, выполнение с использованием бытовых приборов</p>	1
67-68	<p>Творческий проект «Умный дом».</p> <p>Защита творческого проекта</p>	<p>Цели, задачи, этапы проектирования.</p> <p>Защита проекта</p>	2

8 класс (34 часа)

№	Тема урока	Содержание урока	Кол-во часов
1.	<p>Раздел кулинария. Тема1. Блюда национальной кухни</p>	<p>Традиции питания в культуре жителей Свердловской области: традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд Свердловской кухни. Развитие современной Свердловской кухни. Классификации ассортимента и рецептур блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд кухни. Правила техники безопасности.</p>	3

		<i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Приготовление блюд национальной кухни	1
	Тема2. <u>Заготовка продуктов</u>	Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.	4
		<i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. *Производство пищевых продуктов. Профессия засольщик овощей.	2
2	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» Тема 1. <u>Тема.</u> <u>Экология жилища</u>	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. *Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.	2
		<i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.	3

	<p>Тема 2. <u>Водоснабжение и канализация в доме</u></p>	<p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации.</p> <p>*Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.</p>	3
		<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.</p>	2
3	<p>Раздел «Электротехника» <u>Тема1. Бытовые электроприборы</u></p>	<p>Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p> <p>Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.</p> <p>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.</p> <p>Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные</p>	4

		<p>центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.</p>	
		<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.</p>	1
	<p><u>Тема 2 .</u> <u>Электромонтажные</u> <u>и сборочные</u> <u>технологии</u></p>	<p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.</p> <p>Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.</p> <p>Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.</p> <p>*Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.</p>	2

		<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.</p> <p>Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.</p> <p>Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.</p>	2
	<p>Тема 3. <u>Электротехнические устройства с элементами автоматики</u></p>	<p>Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.</p> <p>Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.</p> <p>Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.</p> <p>Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.</p> <p>*Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и</p>	2

		<p>обслуживанием электротехнических и электронных устройств.</p> <p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.</p>	1
4	<p>Раздел «Художественные ремёсла». Тема <u>Вышивание</u></p>	<p>1.</p> <p>Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с одеждой кубанского казачества. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в кубанской вышивке.</p> <p>* Вышивка как вид народного изобразительного искусства славянского населения России.</p>	1
		<p><i>Лабораторно-практические и практические работы.</i> Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.</p>	1

Организация специальных условий получения образования обучающихся с ОВЗ (задержка психического развития)

Организация деятельности на уроке.

- Важны внешние мотивирующие подкрепления.
- Учебный материал должен подноситься небольшими дозами, его усложнение следует осуществлять постепенно.
- Создание ситуации успеха на занятии.
- Благоприятный климат на уроке.
- Опора на эмоциональное восприятие.
- Введение физминуток через 15-20 минут.
- Оптимальная смена видов заданий (познавательных, вербальных, игровых и практических).
- Синхронизация темпа урока с возможностями ученика.
- Точность и краткость инструкции по выполнению задания.
- Поэтапное обобщение проделанной на уроке работы, связь обучения с жизнью, постоянное управление вниманием.
- При планировании уроков использовать игровые моменты. Использовать яркую наглядность, применять ИКТ.

Для повышения эффективности обучения учащихся с ЗПР создаются специальные условия:

- Ребенок сидит в зоне прямого доступа учителя.
- Следует давать ребенку больше времени на запоминание и отработку учебных навыков.
- Индивидуальная помощь в случаях затруднения.
- Дополнительные многократные упражнения для закрепления материала.
- Более частое использование наглядных дидактических пособий и индивидуальных карточек, наводящих вопросов, алгоритмов действия, заданий с опорой на образцы.

Вариативные приемы обучения.

- Повтор инструкции.
- Альтернативный выбор (из предложенных вариантов правильный).
- Речевой образец или начало фразы.
- Демонстрация действий.
- Подбор по аналогии, по противопоставлению.
- Чередование легких и трудных заданий (вопросов).
- Совместные или имитационные действия.

На уроках используются **методы и приемы по формированию универсальных учебных действий** у данного ребенка. Это регулятивные универсальные учебные действия, к ним относятся следующие умения:

- умение действовать по плану;
- преодоление импульсивности, произвольности;
- умение оценивать правильность выполненного действия;
- умение вносить коррективы в результат.
- обучение ориентировке в задании, планированию предстоящей работы.
- обучение выполнению предстоящей работы в соответствии с наглядным образцом и (или) словесными указаниями учителя.
- обучение самоконтролю и самооценке в деятельности.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575959

Владелец Калиенко Рената Фёдоровна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022