

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа №4» г.Малая Вишера

Рассмотрена и согласована на МО
учителей технологии, ОБЖ, физкультуры
Протокол № 01 от 30 августа 2018г.

Принята на педагогическом совете
Протокол № 01 от 31 августа 2018г.

Утверждено приказом
директора МАОУ СШ № 4
№124 от 03 сентября 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по Технологии. Обслуживающий труд
для 5-8 класса
на 2018-2019 учебный год**

Составитель
Малахаева Александра Владимировна,
учитель технологии

г.Малая Вишера

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе:

_ примерной основной образовательной программы основного общего образования от 08.04.2015 (www.fgosreestr.ru);

- примерной программы по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования под руководством В.Д. Симоненко.

В количестве часов: для 5-7 кл.- 2 часа в неделю (70 ч.), для 8 кл.-1 час в неделю (35 ч.)

Планируемые результаты освоения предмета

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

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приёмов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

В познавательной сфере:

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и (или) реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- 10) разработка плана продвижения продукта;
- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;
- 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитьё и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;

- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 10) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 11) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 12) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 13) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 14) применение методов художественного проектирования одежды;
- 15) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 16) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту, с учётом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

1. трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда, в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

2. умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

3. навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

4. ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Предметные результаты

Раздел 1. Основы производства

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырьё», «полуфабрикат» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводить примеры функций работников этих предприятий;

характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства;

- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Выпускник получит возможность научиться:

изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;

проводить испытания, анализ, модернизацию модели;

разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и с деятельностью занятых в них работников;

осуществлять поиск, получение, извлечение, структурирование и обработку информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Раздел 2. Общая технология

Выпускник научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищённости;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;*
- *выявлять современные инновационные технологии для решения не только производственных, но и жизненных задач.*

Раздел 3. Технологии получения, обработки, преобразования

и использования материалов

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- использовать и различать искусственные материалы;

- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- выполнять отделку изделий, использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- различать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определённых типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- *выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *выполнять несложное моделирование швейных изделий;*
- *планировать (разрабатывать) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;*
- *проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;*
- *разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;*
- *оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*

Раздел 4. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

- составлять рацион питания подростка;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Выпускник получит возможность научиться:

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

Раздел 5. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризовать профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Выпускник получит возможность научиться:

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел 6. Технологии получения, обработки и использования информации

информации

Выпускник научится:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в форме описания, схемы, эскиза, фотографии;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии,

профессии в сфере информационных технологий.

Выпускник получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и встраивать его в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование/проведение виртуального эксперимента.

Раздел 7. Социально-экономической технологии

Выпускник научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI в.;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять и обосновывать перечень личных потребностей и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.

Раздел 8. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
 - выявлять и формулировать проблему;
 - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
 - планировать этапы выполнения работ;
 - составлять технологическую карту изготовления изделия;
 - выбирать средства реализации замысла;
 - осуществлять технологический процесс;
 - контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта:
 - пользоваться основными видами проектной документации;
 - готовить пояснительную записку к проекту;
 - оформлять проектные материалы, представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и исходя из их характеристик разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и (или) технологии.

Содержание учебного предмета

Тематический план. 5 класс

№	Наименование разделов	Количество часов	Изучение материала	Практическая работа
1	Вводное занятие. Уход за одеждой	2	2	1
2	Технология ведения дома	4	4	1
3	Создание изделий из текстильных материалов	28	28	17
4	Кулинария	14	14	5
5	Декоративно-прикладное творчество	12	12	5
6	Творческая и опытническая деятельность	10	10	6

Содержание. 5 класс

1. Вводное занятие. Уход за одеждой и обувью (2 часа)

Вводное занятие. Содержание работы на новый учебный год. Правила внутреннего распорядка, санитарии и ТБ. Уход за одеждой и обувью. Значение символов на ярлыках одежды. Ремонт одежды.

2. Технология ведения дома (4 часа)

Интерьер жилых помещений. Интерьер и планировка кухни. Разделение на зоны. Отделка кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни.

3. Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства волокон растительного происхождения. Изготовление нитей. Ткацкие переплетения. Свойства текстильных волокон. Понятие о чертеже и выкройке. Инструменты и приспособления. Снятие мерок. Раскрой ткани. Современная бытовая швейная машина. Приемы работы на машине. Машинные швы. Машинные механизмы. Машинные стежки. строчки. Основные операции при ручных работах. Основные операции при машинной обработке изделия. Классификация машинных швов. ВТО изделия

4.Кулинария(14 часов)

Правила санитарии и гигиены. Правила использования электрооборудования. Питание как физиологическая потребность. Значение белков, жиров, углеводов. Роль витаминов, минеральных веществ и воды, их содержание в продуктах. Виды и технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков. Овощи и фрукты. Обработка овощей. Инструменты и приспособления. Салаты из овощей и фруктов. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Значение яиц. Их использование в кулинарии. Способы варки. Понятие о сервировке стола. Набор столового белья, приборов, посуды для завтрака.

5.Декоративно-прикладное творчество (12 часов)

Лоскутная техника. Материалы для работ из лоскутной техники. Подбор оборудования и инструментов. Изготовление прихватки. Вышивание. Инструменты и приспособления. Последовательность вышивания. Простейшие швы. Виды швов.

6.Творческая и опытническая деятельность (10 часов)

Понятие о проектной деятельности. Виды проектов. Цель и задачи проекта. Этапы выполнения. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка и защита проекта.

Календарно-тематическое планирование для 5 класса

№	Название темы	Количество часов	Форма контроля	Дата проведения урока. План	Факт
1	Вводное занятие	1	опрос	06.09	
2	Уход за одеждой	1	Практическая работа	07.09	
3	Раздел «Технология ведения дома» Создание интерьера кухни	1	Практическая работа	13.09	
4	Оборудование на кухне	1	опрос	14.09	
5	Размещение мебели и оборудования, зоны кухни	1	опрос	20.09	
6	Санитарное состояние кухни	1	опрос	21.09	
7	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» Классификация текстильных волокон	1	Практическая работа	27.09	
8	Получение ткани	1	Подготовить конспект	28.09	
9	Швейная машина с ручным проводом. История создания швейной машины	1	Подготовить сообщение	04.10	
10	Подготовка швейной машины к работе	1	Практическая работа	05.10	
11	Виды машинных швов	1	Практическая работа	11.10	
				12.10	

12	Повторение. Детали швейной машины	1	Проверочная работа		
13	Назначение одежды. Измерение фигуры	1	опрос	18.10	
14	Снятие мерок	1	Практическая работа	19.10	
15	Понятие о конструировании и чертеже	1	опрос	25.10	
16-17	Построение чертежа выкройки фартука	2	Практическая работа	26.10, 08.11	
18	Понятие о моделировании	1	Подготовить сообщение об известном модельере(на выбор)	09.11	
19	Моделирование фартука. Изготовление выкройки	1	Практическая работа	15.11	
20-21	Технология изготовления фартука на поясе Особенности конструирования, моделирования и изготовления фартука с нагрудником	2	Знать правила ТБ при раскрое Подготовить конспект	16.11., 22.11	
22	Раскладка выкройки на ткани. Инструменты и приспособления для раскроя	1	Практическая работа	23.11	
23	Раскрой фартука	1	Практическая работа	29.11	
24	Подготовка деталей кроя к обработке	1	Практическая работа	30.11	
25	Обработка боковых срезов фартука	1	Практическая работа	06.12	
26	Обработка низа фартука	1	Практическая работа	07.12	
27	Обработка бретелей и пояса	1	Практическая работа	13.12	
28	Соединение бретелей и пояса с фартуком	1	Практическая работа	14.12	
29	Обработка карманов	1	Практическая работа	20.12	
30	Соединение карманов а фартуком	1	Практическая работа	21.12	
31	Окончательная обработка фартука	1	Практическая работа	27.12	
32-33	Варианты отделки	2	Ответить на во-	28.12, 10.01	

	фартука		просы		
34	ВТО фартука	1	Тест по разделу «Изготовление швейного изделия»	11.01	
35	Раздел «Кулинария» Общие сведения о питании. Витамины	1	Ответить на вопросы	17.01	
36	Кухонная посуда и уход за ней	1	Выписать основные понятия	18.01	
37	Овощи в питании	1	Ответить на вопросы	24.01	
38	Механическая обработка овощей	1	Подготовить конспект	25.01	
39-40	Приготовление блюд из свежих овощей	2	Практическая работа	31.01	
41-42	Приготовление блюд из вареных овощей	2	Практическая работа	01.02, 07.02	
43	Блюда из яиц	1	Практическая работа	08.02	
44-45	Бутерброды	2	Практическая работа	14.02, 15.02	
46	Горячие напитки	1	Практическая работа	21.02	
47	Сервировка стола к завтраку	1	Подготовить конспект	22.02	
48	Культура поведения за столом	1	Тест по разделу «Кулинария»	28.02	
49	Раздел «Декоративно-прикладное творчество» Лоскутное шитье	1	Сообщение об истории лоскутного шитья	01.03	
50	Техника выполнения лоскутного шитья	1	Практическая работа	07.03	
51	Подготовка оборудования и инструментов	1	Ответить на вопросы	14.03	
52-53	Прихватка в лоскутной технике	2	Практическая работа	15.03, 21.03	
54	Сборка деталей прихватки	1	Практическая работа	22.03	
55	ВТО прихватки	1	Практическая работа	04.04	
56	История вышивки	1	Сообщение об истории вышивки	05.04	
57	Инструменты и приспособления для вышивания	1	Заполнить таблицу	11.04	
58-59	Технологическая последовательность вышивания	2	Тест по разделу «Декоративно-прикладное творчество»	12.04, 18.04	
60	Технология выполнения простейших ручных швов	1	Практическая работа	19.04	
61	Раздел «Проектирова-	1	Сообщение об ис-	25.04	

	ние и изготовление изделия» Понятие «Творческий проект»		тории проектов		
62	Выбор и обоснование проекта	1	Опрос	26.04	
63	Выбор оптимальной технологии выполнения проекта	1	Составление конспекта	03.05	
64	План работы над проектом	1	Запись в таблицу	10.05	
65	Товарный знак. Реклама товара	1	Составить рисунок	16.05	
66	Определение затрат на изготовление проектного изделия	1	Запись в таблицу	17.05	
67-68	Подготовка презентации проектов	2	Принести готовые проекты	23.05-24.05	
69-70	Защита проектов	2		30.05-31.05	

УЧЕБНЫЙ ПЛАН. 6 класс

№	Наименование раздела	Количество часов	Изучение материала	Практика
1	Вводное занятие. Сервировка стола	4	4	1
2	Кулинария	10	10	4
3	Декоративно-прикладное творчество	8	8	3
4	Создание изделий из текстильных материалов	28	28	17
5	Технология ведения дома	4	4	2
6	Уход за одеждой и обувью	2	2	1
7	Работа над творческим проектом	14	14	6

Содержание 6 класс

1.Вводное занятие. Сервировка стола (4 часа)

Планирование работы на новый учебный год. Правила санитарии и ТБ.

Сервировка стола. Правила этикета. Прием гостей.

2.Кулинария (10 часов)

Общие сведения о питании. Значение молока и молочных продуктов, рыбных продуктов, бобовых и макаронных изделий, изделий из теста в питании человека. Приемы и способы обработки продуктов. Технология приготовления. Хранение продуктов. Приготовление блюд. Инструменты и приспособления. Правила санитарии и ТБ. Организация рабочего места.

3.Декоративно-прикладное творчество (8 часов)

История возникновения вышивки. Вышивка крестиком. Инструменты и приспособления. Ткани и схемы для вышивки. Технология выполнения. Уход за изделиями с вышивкой. Организация рабочего места. Правила санитарии и ТБ.

4.Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)

Волокна животного происхождения. Виды и свойства ткани. Машины с ножным приводом. Виды машинных швов. Виды и назначение одежды. Силуэт, покрой и разновидность юбок. Снятие мерок. Построение чертежа. Моделирование изделия. Расход ткани. Инструменты и приспособления. Обработка деталей изделия. Виды застежек. ВТО готового изделия.

5.Технология ведения дома (4 часа)

Средства по уходу за одеждой. Символы на ярлыках. Ремонт одежды.

Интерьер жилища. Освещение и отделка квартиры или дома. Зонирование и украшение жилища. Оформление стен и окон.

6.Уход за одеждой и обувью (2 часа)

Маркировочная лента одежды. Стирально-моющие средства. Виды ткани. Правила ухода за одеждой и обувью.

7.Творческий проект (14 часов)

История проекта. План работы над проектом. Требования к выполнению проекта. Этапы проекта. Виды рекламы. Товарный знак. Экономический расчет. Оформление документации. Формы защиты проекта.

Календарно-тематическое планирование для 6 класса.

№	Название темы	Количество часов	Форма контроля	Дата проведения по плану	Фактическая дата
1	Вводное занятие	1		03.09	
2	Сервировка стола	1	опрос	06.09	
3	Прием гостей	1	опрос	10.09	
4	Подготовка подарка	1	Проверочная работа	13.09	
5	Раздел «Кулинария» Общие сведения о питании. Приготовление пищи	1	опрос	17.09	
6	Блюда из молока	1	опрос	20.09	
7	Приготовление блюд из молока	1	Практическая работа	24.09	
8	Рыба и морепродукты. Обработка рыбы	1	опрос	27.09	
9	Приготовление блюд из рыбы	1	Практическая работа	01.10	
10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	опрос	04.10	
11	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	1	Практическая работа	08.10	
12	Изделия из жидкого теста	1	опрос	11.10	
13	Блюда из жидкого теста	1	Практическая работа	15.10	
14	Сладкие блюда и напитки	1	Тест по разделу «Кулинария»	18.10	
15	Раздел «Декоративно-прикладное творчество»		Подготовить	22.10	

	История вышивки	1	сообщение		
16	Подготовка к вышивке	1	опрос	25.10	
17-18	Счетные швы	2	опрос	8.11, 12.11	
19	Отделка изделий вышивкой	1	Практическая работа	15.11	
20	Вышивка салфетки	1	Практическая работа	19.11	
21	Обработка и ВТО изделия	1	Практическая работа	22.11	
22	Использование компьютера при вышивке	1	Тест по разделу «Декоративно-прикладное творчество»	26.11	
23	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» Натуральные волокна животного происхождения	1	Практическая работа	29.11	
24	Переpleтения и дефекты тканей	1	Практическая работа	03.12	
25	Виды и свойства тканей	1	Практическая работа	06.12	
26	Швейная машина. Регуляторы швейной машины	1	Практическая работа	10.12	
27	Устройство и установка машинной иглы	1	Практическая работа	13.12	
28	Машинные швы	1	Практическая работа	17.12	
29	Уход за швейной машиной	1	опрос	20.12	
30	Одежда и требования к ней	1	Подготовить конспект	24.12	
31	Снятие мерок для построения чертежа юбки	1	Практическая работа	27.12	

32-33	Конструирование юбок	2	Практическая работа	10.01, 14.01	
34	Построение чертежа выкройки юбки	1	Практическая работа	17.01	
35-36	Моделирование юбок	2	Практическая работа	21.01, 24.01	
37	Раскрой юбки	1	Практическая работа	28.01	
38-39	Подготовка деталей кроя к обработке и приметка	2	Практическая работа	31.01, 04.02	
40	Обработка изделия после примерки	1	Практическая работа	07.02	
41-42	Обработка застежки	2	Практическая работа	11.02, 14.02	
43-44	Обработка верхнего среза юбки	2	Практическая работа	18.02, 21.02	
45-46	Обработка пояса	2	Практическая работа	25.02, 28.02	
47-48	Обработка нижнего среза юбки	2	Практическая работа	04.03, 07.03	
49-50	Окончательная обработка и ВТО изделия	2	Тест по разделу «Изготовление изделия из текстильных материалов»	11.03, 14.03	
51	Раздел «Технология ведения дома» Понятие об интерьере. Особенности жилища	1	опрос	18.03	
52	Освещение дома	1	опрос	21.03	
53	Отделка и гигиена квартиры	1	Практическая работа	01.04	
54	Коллекция,библиотека и картины в доме	1	Проверочная работа	04.04	
55	Раздел «Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды» Уход за одеждой из шер-		Практическая	08.04	

	стяжных и шелковых тканей. Уход за обувью	1	работа		
56	Ремонт одежды	1	Практическая работа	11.04	
57	Раздел «Творческий проект» Выбор и обоснование проекта	1	Подготовить сообщение	15.04	
58	Выбор технологии изготовления проекта	1	опрос	18.04	
59	Составление плана	1	Практическая работа	22.04	
60	Товарный знак и реклама изделия	1	Практическая работа	25.04	
61	Экономический расчет изделия	1	Практическая работа	29.04	
62-63	Изготовление проектного изделия	2	Практическая работа	06.05, 13.05	
64-65	Подготовка документации проекта	2	Практическая работа	16.05, 20.05	
66-67	Подготовка к защите	2	Проверочная работа за курс 6 класса	23.05, 27.05	
68-70	Защита проекта	3		30.05	

Учебный план 7 класс

№	Наименование раздела	Количество часов	Изучение материала	Практика
1	Вводное занятие	1	1	
2	Кулинария	14	14	5
3	Технология ведения дома	4	4	1
4	Изготовление швейного изделия из текстильных материалов	29	29	19
5	Декоративно-прикладное творчество	12	12	4
6	Творческий проект	10	10	3

Содержание. 7 класс

1.Вводное занятие (1 час)

Правила поведения в кабинете и по технике безопасности. План работы на учебный год.

Правила внутреннего распорядка. Соблюдение правил гигиены и санитарии.

2.Кулинария (14 часов)

Микроорганизмы. Их воздействие на пищевые продукты. Способы профилактики инфекций.

Значение мясных блюд. Виды мяса. Способы обработки и хранения. Блюда из мяса.

Блюда из теста. Инструменты и приспособления.

Кисломолочные продукты. Их пищевая ценность. Блюда из кисломолочных продуктов.

Сохранность продуктов в походных условиях.

3.Технология ведения дома (4 часа)

Комнатные растения в жизни человека. Уход за растениями. Растения в интерьере квартиры.

4.Изготовление швейного изделия из текстильных материалов (29 часов)

Классификация волокон. Свойства химических волокон.

Приспособления для современной швейной машины. Зигзагообразная строчка. Машинные швы.

История моды. Силуэт и стиль.

Виды плечевых изделий. Ткани для плечевых изделий. Мерки для построения чертежа. Моделирование изделия. Раскрой ткани. Обработка деталей. Обработка, примерка, ВТО изделия.

5. Декоративно-прикладное творчество (12 часов)

История рукоделия. Инструменты и материалы. Приемы вязания. Схемы вязания. Условные обозначения. Петли с накидом. Вязание по кругу.

6. Творческий проект (10 часов)

История возникновения проекта. Этапы проекта. Виды проекта. Выбор проекта. Составление плана. Разработка идей. Изготовление изделия. Реклама и расчет. Оформление и защита.

Календарно-тематическое планирование для 7 класса

№	Название темы	Количество часов	Форма контроля	Дата проведения по плану	Фактическая дата
1	Вводное занятие	1	опрос	03.09	
2	Раздел «Кулинария» Физиология питания	1	опрос	07.09	
3	Мясо и мясные продукты	1	конспект	10.09	
4-5	Механическая и тепловая обработка мяса	2	Практическая работа	14.09, 17.09	
6-7	Кисломолочные продукты и блюда из них	2	Практическая работа	21.09, 24.09	
8	Мучные изделия	1	опрос	28.09	
9-10	Приготовление изделий из пресного теста	2	Практическая работа	01.10, 05.10	
11-12	Фрукты и ягоды	2	Практическая работа	08.10, 12.10	
13	Сладкие блюда. Заготовка продуктов.	1	опрос	15.10	
14	Консервирование.	1	Практическая работа	19.10	
15	Приготовление обеда в походных условиях		Проверочная работа по раз-	22.10	

		1	делу «Кулинария»		
16	Раздел «Технология ведения дома» Роль комнатных растений в жизни человека	1	опрос	26.10	
17	Уход за комнатными растениями	1	Практическая работа	09.11	
18	Разновидности комнатных растений	1	опрос	12.11	
19	Комнатные растения в интерьере квартиры	1	опрос	16.11	
20	Раздел «Изготовление швейного изделия» Технология производства химических волокон	1	опрос	19.11	
21	Свойства химических волокон и тканей из них	1	Практическая работа	23.11	
22	Нетканые материалы из химических волокон	1	опрос	26.11	
23	Уход за одеждой из химических волокон	1	Практическая работа	30.11	
24	Применение зигзагообразной строчки	1	Практическая работа	03.12	
25-26	Приспособления к швейной машине	2	Практическая работа	07.12, 10.12	
27-28	Машинные швы	2	Практическая работа	14.12, 17.12	
29	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	1	конспект	21.12	
30	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия	1	Практическая работа	24.12	
31-32	Построение основы чертежа плечевого изделия	2	Практическая работа	28.12, 11.01	
33-34	Моделирование плечевого изделия	2	Практическая работа	14.01, 18.01	

35	Получение выкройки швейного изделия	1	Практическая работа	21.01	
36	Раскрой изделия	1	Практическая работа	25.01	
37	Дублирование деталей	1	Практическая работа	28.01	
38	Подготовка изделия к примерке	1	Практическая работа	01.02	
39-40	Проведение примерки. Устранение дефектов	2	Практическая работа	04.02, 08.02	
41-42	Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов	2	Практическая работа	11.02, 15.02	
43	Обработка срезов подкройной обтачкой	1	Практическая работа	18.02	
44	Обработка срезов косой бейкой	1	Практическая работа	22.02	
45	Обработка боковых срезов	1	Практическая работа	25.02	
46	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия	1	Практическая работа	01.03	
47	Обработка нижнего среза изделия	1	Практическая работа	04.03	
48	Окончательная отделка и ВТО изделия	1	Тест по разделу «Изготовление швейного изделия»	11.03	
50	Раздел «Декоративно-прикладное творчество» Инструменты и материалы для вязания крючком	1	опрос	15.03	
51-52	Основные виды петель	2	конспект	18.03, 22.03	
53-54	Вязание полотна	2	Практическая работа	01.04, 05.04	
55-56	Вязание по кругу	2	Практическая работа	08.04, 12.04	

57-58	Вязание салфетки	2	Практическая работа	15.04, 19.04	
59-60	Окончательная отделка и ВТО изделия	2	Практическая работа	22.04, 26.04	
61	Раздел «Творческий проект» История возникновения проекта	1	Сообщение	29.04	
62	Выбор изделия для проекта	1		03.05	
63	Расчет материальных затрат	1	Практическая работа	10.05	
64	Товарный знак и реклама изделия	1	Практическая работа	13.05	
65-66	Подготовка проектного изделия	2		17.05, 20.05	
67-68	Подготовка документации	2	Практическая работа	24.05, 27.05	
69-70	Защита проектов	2		31.05	

Учебный план. 8 класс

№	Наименование раздела	Количество часов	Изучение материала	Практика
1	Вводное занятие	1	1	
2	Семейная экономика	5	5	3
3	Художественная обработка материалов	5	5	3
4	Дом, в котором мы живем	5	5	
5	Электротехнические работы	14	14	
6	Творческий проект	5	5	2

Содержание. 8 класс

1.Введение (1 час)

Правила внутреннего распорядка. Правила соблюдения техники безопасности, гигиены и санитарии.

План работы на учебный год.

2.Семейная экономика (5 часов)

Функции семьи. Потребности семьи. Планирование расходов. Бюджет семьи и цены на рынке товаров и услуг. Стоимость потребительской корзины. Права потребителей. Семья и бизнес. Виды семейной деятельности. Семейное предпринимательство.

3.Художественная обработка материалов (5 часов)

Возникновение лоскутной пластики. Вышивание лентами. Исторические сведения о вышивании лентами. Объемное панно. Художественная вышивка. Виды вышивки.

4.Дом, в котором мы живем (5 часов)

Ремонт дома. Замки. Утепление окон и дверей. Ручные инструменты. Безопасность при выполнении работ.

5.Электротехнические работы (14 часов)

Получение,передача и применение электрической энергии. Сопротивление, напряжение, мощность.

Проводимость. Тариф. Измерительные приборы. Источники света. Нагревательные элементы.

Виды топлива.

6.Творческий проект (5 часов)

Последовательность работы над проектом. Оформление проектного изделия и документации.

Защита проекта

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ДЛЯ 8 КЛАССА

№	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Форма контроля	Дата проведения 07.09.
1	ВВОД- НЫЙ УРОК (1 час)	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	1	Опрос	14.09
2	РАЗДЕЛ «СЕ- МЕЙНАЯ ЭКОНО- МИКА» (5 ЧАСОВ)	Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье	1	Практическая работа	21.09
3		Потребности семьи. Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и	1	Практическая работа	28.09

		штрихкоды.			
4		Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. Расходы на питание.	1	Опрос	05.10
5		Сбережения. Личный бюджет	1	Практическая работа	12.10
6		Экономика приусадебного участка	1	Опрос	19.10
7	РАЗДЕЛ «ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА МАТЕРИАЛОВ» (5 ЧАСОВ)	Художественное творчество. Художественная вышивка. Подготовка к вышивке гладью	1	Опрос. Сообщение.	26.10
8		Техника владимирского шитья. Белая гладь.	1	Практическая работа	09.11
9		Атласная и штриховая гладь. Швы «узелки, рококо»	1	Практическая работа	16.11
10		Двусторонняя гладь. Художественная гладь.	1	Практическая работа	23.11

11		Вышивание натюрморта и пейзажа. Домашний компьютер в вышивании	1	Опрос	30.11
12	Раздел «Дом, в котором мы живем» (5 часов)	Как строят дом. Ремонт оконных и дверных блоков	1	Опрос	07.12
13		Ремонт дверей	1	Опрос	14.12
14- 15		Установка врезных замков. Утепление окон и дверей	2	Опрос	21.12, 28.12
16		Ручные инструменты, безопасность ручных работ.	1	Опрос	11.01
17	Раздел «Электротех нические работы (14 часов)	Электрическа я энергия. Электрически й ток и его использование .	1	Опрос	18.01
18		Монтажные электрические схемы.	1	Опрос	25.01
19		Параметры потребителей и источника электроэнергии	1	Опрос	01.02
20- 21		Электроизмер ительные приборы .Правила	2	Конспект	08.02, 15.02

		безопасности.			
22		Электрически е провода. Виды соединения проводов.	1	Опрос	22.02
23		Монтаж электрической цепи	1	Опрос	01.03
24		Электромагни ты и их применение	1	Опрос	15.03
25		Регулировка освещенности	1		15.03
26		Регулировка освещенности. Виды ламп.	1		22.03
27		Бытовые элек- тронагреватель- ные приборы.	1	Конспект	05.04
28		Техника безопас- ности при работе с бытовыми элек- троприборами.	1	Опрос	12.04
29		Двигатели посто- янного тока. Энергетика бу- дущего.	1	Конспект	19.04
31	Раздел «Твор- ческий проект» (5 часов)	Проектирование как сфера про- фессиональной деятельности	1	Опрос	26.04
32		Последователь- ность проектиро- вания	1	Практическая работа	03.05
33		Выбор творче- ских проектов. Подготовка изде- лия и документа- ции	1	Практическая работа	10.05

34		Реклама и расчет стоимости изделия.	1	Тест за курс 8 класса	17.05
35		Защита проекта	1		24.05

