

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №1»

СОГЛАСОВАНО:  
Руководитель МС \_\_\_\_\_  
Протокол № 1  
От 27.05.21.

УТВЕРЖДАЮ:  
директор МБОУ СОШ №1  
Н.А. Азаренкова \_\_\_\_\_  
приказ № 189 от 01.05.21 г.  
М.П.



**Рабочая программа  
учебного предмета технология в 6-8 классах**

Учитель технологии и ИЗО Травкина Н. В.  
высшая квалификационная категория

г. Шарьпово  
2021 год

## Пояснительная записка

Программа по технологии для 5 – 8 классов общеобразовательных учреждений подготовлена в соответствии с примерной программой по предмету «Технология», составленной на основе содержания общего образования и требованиям к результатам освоения общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования. Программа основана на использовании метода проектов в технологическом образовании, способствующего формированию у обучающихся понятия о технологии как способе создания рукотворного мира для удовлетворения потребностей человека и общества, развивающем у школьников творческое мышление, самостоятельность, инициативность и ответственность за принятые решения. Реализована в предметной линии учебников «Технология» для 5 – 8 классов, которые подготовлены авторским коллективом под руководством проф. И. А. Сасовой (М. : Вентана – Граф). По предмету технология в год отводится для 5 – 6 классов 68 часов, плюс 2 часа резервное время, для 7 – 8 классов 34 часа плюс 1 час резервное время. Но так как в школьном учебном плане в 7 классах отводится 2 часа в неделю – это 68 часов в год, плюс 2 часа резервное время, то в рабочей программе увеличены часы.

Результаты изучения предмета «Технология»

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

Содержание технологического образования в определённой степени призвано обеспечивать комплекс знаний и умений, необходимых для успешной жизнедеятельности каждого человека и всей страны.

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

*Личностные результаты* включают: овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.

*Метапредметными результатами* являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

*Предметные результаты* включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

В результате обучения учащиеся овладеют:

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

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

навыками использования распространённых ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого направления или раздела получает возможность:

ознакомиться:

с основными технологическими понятиями и характеристиками;

назначением и технологическими свойствами материалов;

назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

**выполнять** по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

рационально организовывать рабочее место;

находить необходимую информацию в различных источниках;

применять конструкторскую и технологическую документацию;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

находить и устранять допущенные дефекты;

проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;

**использовать** приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

формирования эстетической среды бытия;

развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;

контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;  
 выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;  
 оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;  
 построения планов профессионального образования и трудоустройства.

### СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

Разделы и темы программы	5 кл	6 кл	7 кл	8 кл	Практические работы 5 класс	Практические работы 6 класс	Практические работы 7 класс	Практические работы 8 класс
<b>1. Технология в жизни человека и общества</b>	2	2	2	2				
<b>2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность</b>	8	6	4	4				
2.1. Основные компоненты проекта	4	2						
2.2. Этапы проектной деятельности	2	2	2	2				
2.3. Способы представления результатов выполнения проектов	2	2	2	2				
<b>3. Технология домашнего хозяйства</b>	4	6	6	16				
3.1. Технология ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	2						
3.2. Эстетика и экология жилища	2	4						
3.3. Семейная экономика. Бюджет семьи			6	8				
3.4. Технология ремонтно-отделочных работ				8				
3.5. Технология ремонта деталей систем водоснабжения и канализации				8				
<b>4. Кулинария</b>	28	26	14					
4.1. Интерьер кухни	2	2						
4.2. Физиология и гигиена питания	2	2						
4.3. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	20	14	14		20	14	14	
4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом	4	2						
<b>5. Создание изделий из текстильных материалов</b>	18	26	26					
5.1. Свойства текстильных материалов	2	2	2					
5.2. Графика, черчение	2	2	2					
5.3. Швейная машина	4	4	2					

5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий	2	4	8		2	2	4	
5.5. Технология изготовления швейных изделий	8	14	12		8	14	12	
<b>6. Художественные ремёсла</b>	6	6	14					
6.1. Декоративно – прикладное искусство	2	1						
6.2. Основы композиции и цветовое решение					4			
6.3. Лоскутное шитьё	4		14				14	
6.4. Вязание крючком и спицами								
6.5. Технология вышивания		5				5		
<b>7. Электротехника</b>	2	2	2					
7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока								
7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях		2	2					
7.3. Бытовые электроприборы	2							
<b>8. Современное производство и профессиональное образование</b>				<b>8</b>				
8.1. Основы предпринимательства				2				
8.2. Сферы современного производства и их составляющие				2				
8.3. Пути получения профессионального образования				3				
<b>Итого</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>				

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества.

#### 5 класс.

Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общество на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно – прикладным творчеством.

#### 6 класс.

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решение всех житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет.

#### 7 класс.

Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других СМИ.

Современные устройства для обработки древесных материалов, металлов и искусственных материалов (станки, механизмы для обработки материалов). Художественная обработка древесины. Планируемые проекты с использованием древесных материалов и металла. Проектирование изготовления различных полезных изделий.

#### 8 класс.

Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации, их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации в жилище. Правила безопасного труда при выполнении работ.

### Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность.

#### Тема 2.1 . Основные компоненты проекта.

##### 5 класс

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником.

Презентация проекта с использованием компьютерной техники

##### 6 класс.

Основные компоненты проекта:

*изучение* потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); *исследования*, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение

рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.);

*проработка идеи*, т. е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации);

*экологическая оценка* (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия);

*экономическая оценка* (полное экономическое обоснование и расчёт финансовых затрат — проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов). Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.

Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев)

## **Тема 2.2. Этапы проектной деятельности.**

### **5 класс.**

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований к выполнению качественного продукта.

### **6 класс.**

*Поисковый этап:* поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.

*Конструкторский этап:* поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учётом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.

*Технологический этап:* составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.

*Заключительный этап:* оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.

### **7 класс.**

Конструкторская (чертежи, спецификации, схемы, расчёты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на разных этапах проектной деятельности.

Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

### **8 класс.**

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Дизайн как результат серии решений. Дизайн и качество жизни. Связь дизайна и технологии. Инновационные технологии и дизайн. Дизайн-анализ изделия. Современное понятие дизайна. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при использовании изделием и др. Испытание и оценка изделия.

## **Тема 2.3. Способы предоставления результата выполнения проекта.**

### **5 класс.**

Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ обучающихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).

### **6 класс.**

Запись в тетрадь хода результата проектной деятельности Предоставление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентаций проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним технологических карт, рисунков, эскизов. Предоставление продукта проектной деятельности. Компьютерная презентация проекта.

### **7 класс.**

Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

### **8 класс.**

Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, модели, оформления кабинета или мастерской, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.

Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта.

## **Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства.**

### **Тема 3.1. Технология ухода за жилым помещением, одеждой и обувью.**

#### **5 класс.**

Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний.

Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни.

#### **6 класс.**

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

### **Тема 3.2. Эстетика и экология жилища.**

#### **5 класс.**

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима. Освещение жилых помещений. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

#### **6 класс.**

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Определение потребностей в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн – анализ изделий. Определение потребностей в необходимых



материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Самооценка обучающимися и оценка потребителями изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирования микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

### **Тема 3.3. Семейная экономика. Бюджет семьи.**

#### **7 класс.**

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Способы защиты прав потребителей. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики

### **Тема 3.4. Технологии ремонтно-отделочных работ.**

#### **8 класс.**

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование.

Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, вододисперсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филёночные кисти и др.; валики; линейки; распылители; шпатели. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами.

Материалы и инструменты для обоевых работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филёнка, бордюрные фризы. Технология обоевых работ. Инструменты и приспособления для обоевых работ. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями. Ремонт окон и дверей, их утепление перед наступлением холодов. Пластиковые окна. Правила безопасной работы при ремонте окон и дверей.

Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями, при ремонте окон и дверей.

Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

### **Тема 3.5. Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации.**

#### **8 класс.**

Простейшее сантехническое оборудование в доме.

Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной

бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации. Правила безопасного выполнения сантехнических работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Соблюдение правил безопасного труда.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.

#### **Раздел 4. Кулинария.**

##### **Тема 4.1. Интерьер кухни.**

###### **5 класс.**

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ней. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы в кухне. Планирование кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов для отделки кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

##### **Тема 4.2. Физиология и гигиена питания.**

###### **5 класс**

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ

###### **6 класс.**

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества и вода. Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

##### **Тема 4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд.**

###### **5 класс.**

Выбор меню воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.

Салаты. Понятие о пищевых ценностях овощей. Санитарно - гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов.

Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Влияние способа обработки на пищевую ценность продукта.

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао с молоком. Оказание первой помощи при ожогах. Технологическая карта приготовления воскресного завтрака. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.

#### **6 класс.**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Разработка меню ужина для семьи (Общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар.

#### **7 класс.**

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса.

Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Супы. Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного. Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Выявление пожеланий участников обеда к меню или исследование вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда.

#### **Тема 4.4 Сервировка стола и правила поведения за столом.**

##### **5 класс.**

Сервировка стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.

##### **6 класс.**

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Сервировка стола к ужину. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Правила подачи блюд.

Правила хорошего тона за столом.

#### **Раздел 5. Создани изделий из текстильных материалов.**

##### **Тема 5.1. Свойства текстильных материалов.**

##### **5 класс.**

Классификация текстильных волокон. Способы их получения. Виды тканей и их свойства. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов и волокон растительного происхождения. Ручные стежки и строчки при работе с тканями. Профессии оператор текстильного производства и ткач.

##### **6 класс.**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Вид нетканых материалов и химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон.

##### **Тема 5.2. Графика, черчение.**

##### **5 класс.**

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками

##### **6 класс.**

Понятие о чертеже и выкройки швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологическая карта для изготовления плечевых изделий. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.

##### **7 класс.**

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки.

Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

##### **Тема 5.3. Швейная машина.**

##### **5 класс**

Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине

#### **6 класс.**

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовочного среза. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

#### **Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий.**

##### **5 класс.**

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейных изделий.

##### **6 класс.**

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определения размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевого изделия. Понятие о моделировании. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка к ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия, плечевого изделия с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Приём изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму, модельер – конструктор, художник – модельер.

##### **7 класс.**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю.

#### **Тема 5.5. Технологии изготовления швейных изделий.**

##### **5 класс.**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного края.

Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов.

Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.

Профессии закройщик и портной.

## **6 класс.**

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной, временное ниточное закрепление стаченных и вывернутых краёв. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Профессия закройщик.

## **7 класс.**

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем

## **Радел 6. Художественные ремёсла.**

### **Тема 6.1. Декоративно-прикладное искусство.**

#### **5 класс.**

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.

Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличие материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем

### **Тема 6.2. Основные композиции и цветовое решение.**

#### **6 класс.**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

### **Тема 6.3. Лоскутное шитьё.**

#### **5 класс.**

Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

### **Тема 6.4. Вязание крючком и спицами.**

## **7 класс.**

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

### **Тема 6.5. Технологии вышивания.**

## **6 класс.**

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приёмы закрепления нитки на ткани, шов «вперёд иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании.

Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой.

## **Раздел 7. Электротехника.**

### **Тема 7.1. Источники, приёмники и проводники электрического тока.**

## **8 класс.**

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.

### **Тема 7.2. Электротехнические работы в жилых помещениях.**

## **6 класс.**

Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.

Правила безопасного труда при выполнении электромонтажных работ.

Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Ознакомление с материалами (проводами, шнурами, изоляционными лентами, трубками и др.) и инструментами (кусачками, монтажным ножом, круглогубцами, плоскогубцами, отвёрткой), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

## **7 класс**

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

### **Тема 7.3. Бытовые электроприборы.**

## **5 класс.**

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп

накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

#### **8 класс.**

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

#### **Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование.**

#### **8 класс.**

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль.

#### **Тема 8.2. Сферы современного производства и их составляющие.**

#### **8 класс.**

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения предприятий. Различные виды предприятий, предусмотренные Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления.

Производственный план. Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

#### **Тема 8.3. Пути получения профессионального образования.**

#### **8 класс.**

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа», «человек — знаковая система», «человек — художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.



## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ В 5 КЛАССЕ

№ п/п	Ориентировочная дата		Тема урока	Количество часов
	По плану	По факту		
<b>Раздел 1. Технология в жизни человека и общества (2 часа)</b>				
1,2			Технологии в жизни человека и общества	2 часа
<b>Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (8 часов)</b>				
3,4			Основные компоненты проекта	2 часа
5,6			Основные компоненты проекта	2 часа
7,8			Этапы проектной деятельности	2 часа
9,10			Способы представления результатов проектирования	2 часа
<b>Раздел 3. Технология домашнего хозяйства (4 часа)</b>				
11,12			Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2 часа
13,14			Эстетика и экология жилища	2 часа
<b>Раздел 4. Кулинария (28 часов)</b>				
15,16			Интерьер кухни	2 часа
17,18			Физиология и гигиена питания	2 часа
19,20			Бутерброды и горячие напитки	2 часа
21,22			Бутерброды и горячие напитки	2 часа
23,24			Бутерброды и горячие напитки	2 часа
25,26			Блюда из яиц	2 часа
27,28			Блюда из яиц	2 часа
29,30			Блюда из овощей и фруктов	2 часа
31,32			Блюда из овощей и фруктов	2 часа
33,34			Блюда из овощей и фруктов	2 часа
35,36			Приготовление завтрака	2 часа
37,38			Приготовление завтрака	2 часа
39,40			Сервировка стола и правила поведения за столом	2 часа
41,42			Сервировка стола и правила поведения за столом	2 часа
<b>Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (18 часов)</b>				
43,44			Свойства текстильных материалов	2 часа
45,46			Графика, черчение	2 часа
47,48			Швейная машина	2 часа
49,50			Швейная машина	2 часа
51,52			Конструирование и моделирование швейных изделий	2 часа
53,54			Технологии изготовления швейных изделий	2 часа
55,56			Технологии изготовления швейных изделий	2 часа
57,58			Технологии изготовления швейных изделий	2 часа
59,60			Технологии изготовления швейных изделий	2 часа
<b>Раздел 6. Художественные ремёсла. (6 часов)</b>				
61,62			Декоративно-прикладное искусство	2 часа
63,64			Лоскутное шитьё	2 часа
65,66			Лоскутное шитьё	2 часа
<b>Раздел 7. Электротехника (2 ч)</b>				
67,68			Бытовые электроприборы. Промежуточная аттестация	2 часа

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ В 6 КЛАССЕ.

№ п/п	Ориентировочная дата		Тема урока	Количество часов
	По плану	По факту		
<b>Раздел 1. Технология в жизни человека и общества (2 часа)</b>				
1,2	06.09,06.09		Технологии в жизни человека и общества	2 часа
<b>Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (6 часов)</b>				
3,4	13.09,13.09		Основные компоненты проекта	2 часа
5,6	20.09,20.09		Этапы проектной деятельности	2 часа
7,8	27.09,27.09		Способы представления результатов проектирования	2 часа
<b>Раздел 3. Технология домашнего хозяйства (6 часов)</b>				
9,10	04.10,04.10		Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2 часа
11,12	11.10,11.10		Эстетика и экология жилища	2 часа
13,14	18.10,18.10		Эстетика и экология жилища	2 часа
<b>Раздел 4. Кулинария (18 часов)</b>				
15,16	25.10,25.10		Физиология и гигиена питания	2 часа
Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд				
17,18	08.11,08.11		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2 часа
19,20	15.11,15.11		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2 часа
21,22	22.11,22.11		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2 часа
23,24	29.11,29.11		Блюда из круп и макаронных изделий. Каши	2 часа
25,26	06.12,06.12		Блюда из круп и макаронных изделий. Каши	2 часа
27,28	13.12,13.12		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2 часа
29,30	20.12,20.12		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2 часа
31,32	27.12,27.12		Сервировка стола и правила поведения за столом	2 часа
<b>Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (26 часов)</b>				
33,34	10.01,10.01		Свойства текстильных материалов	2 часа
35,36	17.01,17.01		Графика, черчение	2 часа
37,38	24.01,24.01		Швейная машина	2 часа
39,40	31.01,31.01		Швейная машина	2 часа
41,42	07.02,07.02		Конструирование и моделирование швейных изделий	2 часа
43,44	14.02,14.02		Конструирование и моделирование швейных изделий	2 часа
45,46	21.02,21.02		Технологии изготовления швейных изделий	2 часа
47,48	28.02,28.02		Технологии изготовления швейных изделий	2 часа
49,50	07.03,07.03		Технологии изготовления швейных изделий	2 часа
51,52	14.03,14.03		Технологии изготовления швейных изделий	2 часа
53,54	28.03,28.03		Технологии изготовления швейных изделий	2 часа
55,56	04.04,04.04		Технологии изготовления швейных изделий	2 часа
57,58	11.04,11.04		Технологии изготовления швейных изделий	2 часа
<b>Раздел 6. Художественные ремёсла. (6 часов)</b>				
59	18.04		Основные композиции и цветовое решение	1 час
60	18.04		Технологии вышивания	1 час
61,62	25.04,25.04		Технологии вышивания	2 часа
63,64	02.05,02.05		Технологии вышивания	2 часа

65,66	16.05,16.05		Технологии вышивания	2 часа
<b>Раздел 7. Электротехника (2 часа)</b>				
67,68	23.05,23.05		Электротехнические работы в жилых помещениях. Промежуточная аттестация	2 часа

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ В 7 КЛАССЕ.

№ п/п	Ориентировочная дата		Тема урока	Количество часов
	По плану	По факту		
<b>Раздел 1. Технология в жизни человека и общества (2 часа)</b>				
1,2	01.09,01.09		Технологии в жизни человека и общества	2 ч
<b>Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (4 часов)</b>				
3,4	08.09,08.09		Этапы проектной деятельности	2 ч
5,6	15.09,15.09		Способы представления результатов проектирования	2 ч
<b>Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (6 ч)</b>				
7,8	22.09,22.09		Семейная экономика. Бюджет семьи	2 часа
9,10	29.09,29.09		Семейная экономика. Бюджет семьи	2 часа
11,12	06.10,06.10		Семейная экономика. Бюджет семьи	2 часа
<b>Раздел 4. Кулинария (14ч)</b>				
Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (14 ч)				
13,14	13.10,13.10		Холодные закуски	2 часа
15,16	20.10,20.10		Блюда из мяса	2 часа
17,18	27.10,27.10		Блюда из мяса	2 часа
19,20	10.11,10.11		Блюда из птицы	2 часа
21,22	17.11,17.11		Супы	2 часа
23,24	24.11,24.11		Десерты	2 часа
25,26	01.12,01.12		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2 часа
<b>Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (26ч)</b>				
27,28	08.12,08.12		Свойства текстильных материалов	2 часа
29,30	15.12,15.12		Графика, черчение	2 часа
31,32	22.12,22.12		Швейная машина	2 часа
33,34	29.12,29.12		Конструирование и моделирование швейных изделий	2 часа
35,36	12.01,12.01		Конструирование и моделирование швейных изделий	2 часа
37,38	19.01,19.01		Конструирование и моделирование швейных изделий	2 часа
39,40	26.01,26.01		Конструирование и моделирование швейных изделий	2 часа
41,42	02.02,02.02		Технологии изготовления швейных поясных изделий	2 часа
43,44	09.02,09.02		Технологии изготовления швейных поясных изделий	2 часа
45,46	16.02,16.02		Технологии изготовления швейных поясных изделий	2 часа
47,48	02.03,02.03		Технологии изготовления швейных поясных изделий	2 часа
49,50	09.03,09.03		Технологии изготовления швейных поясных изделий	2 часа
51,52	16.03,16.03		Технологии изготовления швейных поясных изделий	2 часа
<b>Раздел 6. Художественные ремёсла (14ч)</b>				

53,54	30.03,30.03		Вязание крючком и спицами	2 часа
55,56	06.04,06.04		Вязание крючком и спицами	2 часа
57,58	13.04,13.04		Вязание крючком и спицами	2 часа
59,60	20.04,20.04		Вязание крючком и спицами	2 часа
61,62	27.04,27.04		Вязание крючком и спицами	2 часа
63,64	04.05,04.05		Вязание крючком и спицами	2 часа
65,66	11.05,11.05		Вязание крючком и спицами	2 часа
<b>Раздел 7. Электротехника (2 ч)</b>				
67,68	18.05,18.05		Электротехнические работы в жилых помещениях. Промежуточная аттестация	2 часа

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ В 8 КЛАССЕ.

№ п/п	Ориентировочная дата		Тема урока	Количество часов
	По плану	По факту		
<b>Раздел 1. Технология в жизни человека и общества (2 часа)</b>				
1	02.09		Технологии в жизни человека и общества	1 час
2	09.09		Технологии в жизни человека и общества	1 час
<b>Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (4 часа)</b>				
3	16.06		Этапы проектной деятельности	1 час
4	23.09		Этапы проектной деятельности	1 час
5	30.09		Способы представления результатов проектирования	1 час
6	07.10		Способы представления результатов проектирования	1 час
<b>Раздел 2. Технология домашнего хозяйства (16часов)</b>				
Технологии ремонтно-отделочных работ (8 ч)				
7	14.10		Малярные работы	1 час
8	21.10		Малярные работы	1 час
9	28.10		Обойные работы	1 час
10	11.11		Обойные работы	1 час
11	18.11		Обойные работы	1 час
12	25.11		Обойные работы	1 час
13	02.12		Ремонт окон и дверей	1 час
14	09.12		Ремонт окон и дверей	1 час
Технология ремонта деталей водоснабжения и канализации (8 ч)				
15	16.12		Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме	1 час
16	23.12		Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме	1 час
17	13.01		Замена и ремонт смесителя	1 час
18	20.01		Замена и ремонт смесителя	1 час
19	27.01		Замена и ремонт смесителя	1 час
20	03.02		Замена и ремонт смесителя	1 час
21	10.02		Замена и ремонт смесителя	1 час
22	17.02		Замена и ремонт смесителя	1 час
<b>Раздел 3. Электротехника.(4 ч)</b>				
23	24.02		Источники, приёмники и проводники электрического тока	1 час
24	03.03		Источники, приёмники и проводники электрического тока	1 час
25	10.03		Бытовые электроприборы	1 час
26	17.03		Бытовые электроприборы	1 час
<b>Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование. (8ч)</b>				
27	31.03		Основы предпринимательства	1 час
28	07.04		Основы предпринимательства	1 час
29	14.04		Сферы современного производства	1 час
30	21.04		Сферы современного производства	1 час
31	28.04		Пути получения профессионального образования	1 час

32	05.05		Пути получения профессионального образования	1 час
33	12.05		Пути получения профессионального образования	1 час
34	19.05		Пути получения профессионального образования. Итоговая аттестация.	1 час

## **Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательной деятельности.**

Технология 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / И.А. Сасова, М.Б. Павлова и др.: под ред. И.А. Сасова – 4 е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2015.

Технология 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / И.А. Сасова, М.Б. Павлова и др.: под ред. И.А. Сасова – 4 е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2015.

Технология 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / И.А. Сасова, М.Б. Павлова и др.: под ред. И.А. Сасова – 4 е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2015

Технология 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / И.А. Сасова, М.Б. Павлова и др.: под ред. И.А. Сасова – 4 е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2015

### **Учебно - методическая литература**

Лоскутки: М.В. Максимова, М.А. Кузьмина, 1998. ЗАО «Издательство ЭКСМО – Пресс»,  
Первоклассная повариха: М.В. Максимова, М.А. Кузьмина, 1998. ЗАО «Издательство ЭКСМО – Пресс»,

Волшебный узелок : М.В. Максимова, М.А. Кузьмина, 1998. ЗАО «Издательство ЭКСМО – Пресс»,

Вышивка первые шаги : М.В. Максимова, М.А. Кузьмина, 1998. ЗАО «Издательство ЭКСМО – Пресс»,

1000 узоров для лоскутного шитья. Мэгги Маккормик Гордон: АСТ\* Астрель: Москва 2010

Оригинальные идеи для вязания крючком и спицами / ( сост. С.Ю. Ращупкин). – М, : РИПОЛ классик, 2011

Объёмная вышивка / Пер. с англ. – М,: Издательский дом Ниола 21 – й век» 2006

Донелла Чиотти. «Цветы, Бонсай, Бабочки из бисера» Оригинальные композиции шаг за шагом. Перевод с итальянского. Издательская группа «Контэнт», 2011