

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №19»

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	ПРИНЯТО	УТВЕРЖДЕНО
на заседании ШМО учителей иностранных языков	заместитель директора по УВР Андреева Ю. В. 	на педагогическом совете МКОУ «СОШ №19» Протокол № <u>7</u> от <u>09.08.17</u>	Директор «МКОУ СОШ №19» Павлова С.Н. 
Руководитель: 			

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 5-8 класса

Учитель английского языка:

Осипова Л. В.

Заузелкова В. Н.

Новомосковск, 2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана в соответствии с примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 2006).

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Общая характеристика учебного предмета

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей школы, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания программы изучается в рамках двух направлений : «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)».

Программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Технология пищевых продуктов», «Создание изделий из поделочных материалов», «Технология швейного производства». Программа включает в себя также разделы: «Технологии ведения дома», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу отбирается с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

В данной школе традиционно изучаются как технологии промышленного, так и сельскохозяйственного производства. Для учащихся, с учетом сезонности работ в сельском хозяйстве, в программу, включены разделы по агротехнологиям.

В связи с перераспределением времени уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии и комплексного освоения темы «Творческая, проектная деятельность» и раздела «Современное производство и профессиональное образование».

Необходимые сведения о профессиях промышленного и сельскохозяйственного производства, сферы услуг, путях получения профессионального образования даны в общем профориентационном разделе.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

•

Место предмета в базисном учебном плане

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов. Рабочая программа разработана с учетом данных требований.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Результаты обучения

Результаты обучения содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Ожидаемые результаты обучения по данной примерной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение 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 самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Организация образовательного процесса.

Формы: урок.

Типы уроков:

- ❖ - урок изучение нового материала;
- ❖ - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- ❖ -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- ❖ -комбинированный урок;
- ❖ -урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

- ❖ урок – беседа
- ❖ лабораторно-практическое занятие
- ❖ урок – экскурсия
- ❖ урок – игра
- ❖ выполнение учебного проекта

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Формы контроля

1. Викторины
2. Кроссворды
3. Отчетные выставки творческих (индивидуальных и коллективных) работ
4. Тестирование
5. Защита проектов.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система.
4. Операционно-комплексная система.
5. Практические методы обучения.
6. Решение технических и технологических задач.
7. Учебно-практические или практические работы.
8. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
9. Опытнo-экспериментальная работа.
10. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
11. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
12. Кооперативная деятельность обучающихся.
13. Коллективное творчество.

Программное и учебно-методическое оснащение учебного плана

класс	Количество часов в неделю согласно учебному плану			Реквизиты программы	УМК обучающихся	УМК учителя
	Федеральный компонент	Региональный компонент	Школьный компонент			
5	70			Федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденным приказом	В.Д.Симоненко, «Технология. 5 класс», М: «Просвещение», 2002г.	Учебник «Технология» 5-8 класс под редакцией В. Симоненко - М.: Вентана – Граф
6	70				Учебник «Технология» 6 класс под редакцией В. Симоненко - М.: Вентана –	

				Минобразования России от 05.03 2004 г. Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007	Граф	Федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденным приказом Минобразования России от 05.03 2004
7	70			Программа начального и основного общего образования по направлению «Технология Обслуживающий труд». Под ред. Хохловой М. В., Самородского П. С., Сеницы Н. В., Симоненко В. Д. М.: «Вентана-Граф»	Учебник «Технология» 7 класс под редакцией В. Симоненко - М.: Вентана – Граф	Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.
8	35				Учебник «Технология» 8 класс под редакцией В. Симоненко - М.: Вентана – Граф	Программа начального и основного общего образования по направлению «Технология

5 класс

№ п/п	Наименование разделов тем	Количество часов	В том числе, количество на проведение		
			Лабораторных работ	Практических работ	Контрольных работ
1	Вводное занятие. Проектирование.	4		1	
2	Технология пищевых продуктов	10		5	
3	Создание изделий из поделочных материалов..	12		7	
4	Технология швейного производства	28		11	
5	Технология ведения дома	8		2	
6	Агротехника с/х производства	8		6	
7	Творческие. Проектные работы	В течение года			

6 класс

№ п/п	Наименование разделов тем	Количество часов	В том числе, количество на проведение		
			Лабораторных работ	Практических работ	Контрольных работ
1	Вводное занятие. Проектирование.	4		1	
2	Технология пищевых продуктов	14		6	
3	Создание изделий из поделочных материалов..	14		2	
4	Технология швейного производства	26		13	
5	Технология ведения дома	4		3	
6	Агротехника с/х производства	8		4	
7	Творческие. Проектные работы	В течение года			

7 класс

№ п/п	Наименование разделов тем	Количество часов	В том числе, количество на проведение		
			Лабораторных работ	Практических работ	Контрольных работ

1	Вводное занятие. Проектирование.	4		1	
2	Технология пищевых продуктов	10		5	
3	Создание изделий из поделочных материалов..	16		4	
4	Технология швейного производства	26		11	
5	Технология ведения дома	4		1	
6	Агротехника с/х производства	8		4	
7	Творческие. Проектные работы	В течение года			

8 класс

№ п/п	Наименование разделов тем	Количество часов	В том числе, количество на проведение		
			Лабораторных работ	Практических работ	Контрольных работ
1	Вводное занятие. Проектирование.	2		1	
2	Технология пищевых продуктов	5		2	
3	Создание изделий из поделочных материалов..	8		3	
4	Технология швейного производства	15		8	
5	Технология ведения дома	4		2	
6	Творческие. Проектные работы	В течение года			

245 часов

5 класс (70 час)

Введение в предмет технология. Проектные творческие работы. Правила техники безопасности (4ч)

Основные теоретические сведения

Технология: Основные темы и разделы. Проект, основные этапы проекта. Правила техники безопасности. Правила санитарии и гигиены.

Практические работы

Выбор темы и модели проекта

Варианты объектов труда.

Справочные материалы.

Технология пищевых продуктов (10 ч)

Физиология питания

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей.

Овощные гарниры.

Проект «Воскресный завтрак»

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 ч)

Рукоделие. Вышивка

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового

закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. Защита проекта.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Технология швейного производства (28 ч)

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды.

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды.

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Технологии ведения дома (8 ч.)

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Агротехника сельскохозяйственного производства (8 ч.)

Многообразие с/х растений. Уборка урожая. Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда.

Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

Выращивание овощных культур.

Весенние работы

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, петрушка.

6 класс (70 ч)

Введение в предмет технология. Проектные творческие работы. Правила техники безопасности (4 ч)

Основные теоретические сведения

Технология: Основные темы и разделы. Проект, основные этапы проекта. Правила техники безопасности. Правила санитарии и гигиены.

Практические работы

Выбор темы и модели проекта

Варианты объектов труда.

Справочные материалы.

Технология пищевых продуктов (14 ч)

Физиология питания.

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Проект. Здоровый ужин для всей семьи.

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов.

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода. Защита проекта.

Создание изделий из поделочных материалов (14 ч)

Рукоделие. Художественная вышивка

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий с вышивкой. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности вышивки, связь с направлениями современной моды. Счетные швы. Использование информационных технологий в вышивке.

Практические работы

Изготовление изделия в технике вышивка. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Технология швейного производства (26 ч)

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование плечевых швейных изделий .

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым изделиям. Ткани и отделки, применяемые для бельевых изделий. Конструкции ночной сорочки. Мерки, необходимые для построения основы чертежа ночной сорочки. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка ночной сорочки

Технология изготовления швейных изделий .

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани. Особенности влажно-тепловой обработки тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка к примерке. Примерка, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Ночная сорочка.

Технология ведения дома (4 ч)

Уход за одеждой и обувью .

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Агротехника сельскохозяйственного производства (8 ч)

Значение овощеводства. Уборка урожая.

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, капуста, картофель.

Сооружения защищенного грунта.

Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте

Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

Практические работы.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

Варианты объектов труда.

Свекла, томаты, сладкий перец, сельдерей, астры, тагетес.

7 класс (70 час)

Агротехника сельскохозяйственного производства (8 ч)

Выращивание плодовых и ягодных культур

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур.

Практические работы

Чтение почвенных карт. Выбор участка под закладку плодового сада, его разметка, подготовка и заправка ям, посадка саженцев плодовых деревьев. Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод. Первичная переработка плодово-ягодной продукции.

Варианты объектов труда.

Яблони, груши, сливы, облепиха, арония.

Хранение корнеплодов и обработка почвы.

Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, капуста, картофель.

Введение в предмет технология. Проектные творческие работы. Правила техники безопасности (4 час)

Основные теоретические сведения

Технология: Основные темы и разделы. Проект, основные этапы проекта. Правила техники безопасности. Правила санитарии и гигиены.

Практические работы

Выбор темы и модели проекта

Варианты объектов труда.

Справочные материалы.

Технология пищевых продуктов (10 ч)

Физиология питания .

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Блюда из мяса, субпродуктов

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Создание изделий из поделочных материалов (16 ч)

Рукоделие.

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком. Изготовление изделия

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка. Салфетки.

Технология швейного производства (26 ч)

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства химических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Использование тканей из химических волокон при производстве одежды. Уход за изделиями из химических волокон.

Практические работы:

Изучение свойств тканей из химических волокон.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей.

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Регуляторы качества строчки.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Устранение неполадок в работе швейной машины. Выполнение швов.

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование юбки.

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Технологии ведения дома (4 ч)

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.

Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

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

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

8 класс (35 час)

Введение в предмет технология. Проектные творческие работы. Правила техники безопасности (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технология: Основные темы и разделы. Проект, основные этапы проекта. Правила техники безопасности. Правила санитарии и гигиены.

Практические работы

Выбор темы и модели проекта

Варианты объектов труда.

Справочные материалы.

Технология пищевых продуктов (5 ч)

Физиология питания. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные. Проект праздничный стол.

Создание изделий из и поделочных материалов (8 ч)

Рукоделие. Художественная вышивка.

Основные теоретические сведения

Техника вышивки. Инструменты, оборудование и материалы. Гладь, крест, ришелье.

Практические работы

Выполнение эскиза вышивки. Перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «вышивка».

Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Технология швейного производства (15 ч)

Элементы материаловедения.

Основные теоретические сведения

Ткацкие переплетения. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях.

Практические работы

Выполнение переплетений.

Варианты объектов труда.

Коллекция тканей .

Конструирование и моделирование плечевого изделия

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы одежды.

Изготовление изделия

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда

Халат. Блуза. Платье.

Технология ведения дома (4 ч)

Косметика и гигиена девушки .

Основные теоретические сведения

Косметические средства. Технология нанесения макияжа.

Практические работы

Выполнение макияжа.

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги косметических средств, Интернет.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

№ п/п	№ урока в теме	Тема урока	Тип урока	Вид контроля, измерители	Информационно- методическое обеспечение
Агротехника сельскохозяйственного производства (4 ч.) Осенние работы					
1	1	Основные направления растениеводства: П. р. Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян.	Комбинированный урок	Вводный Фронтальный	Учебник, видеоматериал
2	2	Понятие об урожае и урожайности. П. р. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
3	3	Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. П.р. подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений)	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
4	4	Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов. П. р. Подзимний посев семян, посадка луковиц.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
Введение в предмет технология. Проектные творческие работы. Правила техники безопасности (4ч)					
5	1	Технология: Основные темы и разделы.	Комбинированный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
6	2	Правила техники безопасности.	Комбинированный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
7	3	Проект, основные этапы проекта. П.р. Выбор темы и модели проекта	Комбинированный урок	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
8	4	Правила санитарии и гигиены.	Комбинированный	Фронтальный опрос	Учебник, видеоматериал

			урок		ериал
Технология пищевых продуктов (10 ч)					
9	1	Понятие о процессе пищеварения.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
10	2	П.р. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал, справочник
11	3	Бутерброды, горячие напитки	Комбинированный урок	Фронтальный опрос	Учебник, видеоматериал
12	4	П. р. Приготовление бутербродов и горячих напитков.	Урок применения знаний и умений	Текущий, групповой	Учебник, видеоматериал
13	5	Блюда из яиц	Комбинированный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
14	6	П. р. Приготовление блюда из яиц.	Урок применения знаний и умений	Текущий, групповой	Схема, учебник
15	7	Блюда из овощей	Комбинированный урок	Беседа	Учебник, видеоматериал
16	8	П. р. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.	Урок применения знаний и умений	Текущий, групповой	Учебник, видеоматериал
17	9	Проект «Воскресный завтрак»	Урок применения знаний и умений	Итоговый	Учебник, видеоматериал
18	10	П. р. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.	Урок применения знаний и умений	Текущий, групповой	Учебник, видеоматериал
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 ч)					
19	1	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
20	2	П. р. Зарисовка традиционных	Комбинированный	Текущий,	Учебник,

		орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки.	ванный урок	индивидуальный	видеоматериал
21	3	Знакомство с видами вышивки.	Комбинированный урок	Беседа	Учебник, видеоматериал
22	4	П. р. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
23	5	Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
24	6	П. р. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
25	7	П. р. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
26	8	П. р. Заправка изделия в пальцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик».	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
27	9	П. р. Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
28	10	П. р. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
29	11	П. р. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
30	12	Защита проекта.	Комбинированный урок	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
Технология швейного производства (28 ч)					
31	1	Классификация текстильных волокон. Изготовление натуральных тканей.	Урок ознакомления с новым материалом	Фронтальный опрос	Учебник, видеоматериал

32	2	П.р. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.	Урок применени я знаний и умений	Текущий индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
33	3	Виды швейных машин. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.	Комбиниро ванный урок	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал
34	4	П. р. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.	Урок применени я знаний и умений	Текущий индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
35	5	Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.	Урок ознакомлен ия с новым материало м	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал
36	6	П. р. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.	Урок применени я знаний и умений	Текущий индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
37	7	П. р. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.	Урок применени я знаний и умений	Текущий индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
38	8	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме.	Урок ознакомлен ия с новым материало м	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеомат ериал
39	9	Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД.	Комбиниро ванный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеомат ериал
40	10	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.	Комбиниро ванный урок	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал
41	11	Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.	Комбиниро ванный урок	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал
42	12	П. р. Снятие мерок и запись результатов измерений.	Урок применени я знаний и умений	Текущий индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
43	13	П. р. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Урок применени я знаний и умений	Текущий индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
44	14	П. р. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Урок применени я знаний и	Текущий индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал

			умений		
45	15	П. р. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
46	16	Прямые стежки.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
47	17	П. р. Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	Комбинированный урок	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
48	18	П. р. Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
49	19	Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
50	20	П.р. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
51	21	Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
52	22	Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
53	23	Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
54	24	П. р. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
55	25	П. р. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
56	26	П. р. Соединение деталей изделия машинными швами.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
57	27	П. р. Соединение деталей изделия машинными швами.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал

58	28	П. р. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
Технологии ведения дома (8 ч.)					
59	1	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой.	Урок ознакомлен ия с новым материало м	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал
60	2	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.	Комбиниро ванный урок	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал
61	3	Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним.	Комбиниро ванный урок	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал
62	4	Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.	Комбиниро ванный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеомат ериал
63	5	Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.	Комбиниро ванный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеомат ериал
64	6	Декоративное украшение кухни. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.	Комбиниро ванный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеомат ериал
65	7	П. р. Выполнение эскиза интерьера кухни.	Урок применени я знаний и умений	Текущий индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
66	8	П. р. Выполнение эскиза интерьера кухни.	Урок применени я знаний и умений	Итоговый	Учебник, видеомат ериал
Агротехника сельскохозяйственного производства (4 ч.) Весенние работы.					
67	1	Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте.	Урок ознакомлен ия с новым материало м	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеомат ериал
68	2	Правила использования органических удобрений.	Комбиниро ванный урок	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал
69	3	П. р. Подготовка почвы к посеву.	Комбиниро ванный урок	Текущий индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал

70	4	П. р. Посев и посадка сельскохозяйственных культур.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
----	---	------------------------------------------------------------	---------------------------------	------------------------	------------------------

Тематическое планирование уроков технологии в 6 классе

№ п/п	№ урока в теме	Тема урока	Тип урока	Вид контроля, измерители	Информационно-методическое обеспечение
Агротехника сельскохозяйственного производства (4 ч.) Осенние работы					
1	1	Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения.	Урок ознакомления с новым материалом	Вводный Фронтальный	Учебник, видеоматериал
2	2	П. р. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
3	3	Особенности агротехники двухлетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	
4	4	П. р. отбор и закладка на хранение семенников двухлетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений.	Урок применения знаний и умений	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
Введение в предмет технология. Проектные творческие работы. Правила техники безопасности (4ч)					
5	1	Технология: Основные темы и разделы.	Урок ознакомления	Текущий, ответы на	Учебник, видеоматериал

			ия с новым материало м	вопросы	ериал
6	2	Правила техники безопасности.	Комбиниро ванный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеомат ериал
7	3	Проект, основные этапы проекта. П.р. Выбор темы и модели проекта	Комбиниро ванный урок	Текущий индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
8	4	Правила санитарии и гигиены.	Комбиниро ванный урок	Фронтальн ый опрос	Учебник, видеомат ериал
Технология пищевых продуктов (14 ч)					
9	1	Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах.	Комбиниро ванный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеомат ериал, справочн ик
10	2	Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.	Комбиниро ванный урок	Самостояте льная работа	Учебник, видеомат ериал, справочн ик
11	3	П. р. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.	Урок применени я знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеомат ериал
12	4	Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока.	Комбиниро ванный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеомат ериал
13	5	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.	Комбиниро ванный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеомат ериал
14	6	П. р. Приготовление молочного супа или молочной каши.	Урок применени я знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеомат ериал
15	7	П. р. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.	Урок применени я знаний и умений	Текущий гоупповой	Учебник, видеомат ериал
16	8	Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород.	Комбиниро ванный урок	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал
17	9	Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.	Комбиниро ванный урок	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал

18	10	П. р. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Карточки с заданием, учебник
19	11	П.р. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
20	12	Понятие о крупах и макаронных изделиях	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
21	13	П. р. Приготовление блюда из макаронных изделий.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
22	14	П. р. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода. Защита проекта.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (14 ч)					
23	1	Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
24	2	Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент	Комбинированный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
25	3	Использование информационных технологий в вышивке.	Комбинированный урок	Беседа	Учебник, видеоматериал
26	4	П. р. Использование информационных технологий в вышивке.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
27	5	П. р. Изготовление изделия в технике вышивки.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
28	6	П. р. Изготовление изделия в технике вышивки.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
29	7	П. р. Изготовление изделия в технике вышивки.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
30	8	П. р. Изготовление изделия в технике вышивки.	Урок применения	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал

			я знаний и умений	льный	ериал
31	9	П. р. Изготовление изделия в технике вышивка.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
32	10	П. р. Изготовление изделия в технике вышивка.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
33	11	П. р. Изготовление изделия в технике вышивка.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
34	12	П. р. Изготовление изделия в технике вышивка.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
35	13	П. р. Изготовление изделия в технике вышивка.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
36	14	П. р. Изготовление изделия в технике вышивка.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
Технология швейного производства (26 ч)					
37	1	Натуральные волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
38	2	Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.	Комбинированный урок	Беседа	Учебник, видеоматериал
39	3	П. р. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.	Комбинированный урок	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
40	4	П. р. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции из этих тканей.	Комбинированный урок	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
41	5	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
42	6	Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
43	7	П. р. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.	Комбинированный	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал

			урок	льный	ериал
44	8	П. р. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.	Комбинированный урок	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
45	9	Ткани и отделки, применяемые для бельевых изделий.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
46	10	Конструкции ночной сорочки.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
47	11	Мерки, необходимые для построения основы чертежа ночной сорочки. Прибавки к меркам на свободу облегания.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
48	12	П. р. Снятие мерок и запись результатов измерений.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
49	13	П. р. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
50	14	П. р. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
51	15	П. р. Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
52	16	П. р. Выбор модели в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
53	17	Стачные, настрочные и накладные швы, их условные графические обозначения и технология выполнения.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
54	18	Особенности раскладки выкройки на ткани. Особенности влажно-тепловой обработки тканей.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
55	19	П. р. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	Комбинированный урок	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
56	20	П. р. Обработка деталей кроя.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
57	21	П. р. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка к примерке.	Урок применения	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал

			я знаний и умений	льный	ериал
58	22	П. р. Примерка, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
59	23	П. р. Стачивание деталей изделия.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
60	24	П. р. Стачивание деталей изделия.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
61	25	П. р. Стачивание деталей изделия.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
62	26	П. р. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
Технология ведения дома (4 ч)					
63	1	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
64	2	П. р. Удаление пятен с одежды.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
65	3	П. р. одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.	Урок применения знаний и умений	Текущий индивидуальный	Учебник, видеоматериал
66	4	П. р. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
Агротехника сельскохозяйственного производства (4 ч.) Весенние работы					
67	1	Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
68	2	Оборудование для выращивания рассады.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал

69	3	П. р. Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
70	4	П. р. Уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал

Тематическое планирование уроков технологии в 7 классе

№ п/п	№ урока в теме	Тема урока	Тип урока	Вид контроля, измерители	Информационно-методическое обеспечение
Агротехника сельскохозяйственного производства (8 ч.) Осенние работы					
1	1	Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона.	Урок ознакомления с новым материалом	Вводный фронтальный	Учебник, видеоматериал
2	2	П. р. Выбор участка под закладку плодового сада, подготовка и заправка ям, посадка саженцев плодовых деревьев.	Комбинированный урок	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
3	3	Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
4	4	П. р. Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод.	Комбинированный урок	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
5	5	Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал

6	6	П. р. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными.	Комбинированный урок	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
7	7	Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
8	8	П. р. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
Введение в предмет технология. Проектные творческие работы. Правила техники безопасности (4ч)					
9	1	Технология: Основные темы и разделы.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
10	2	Правила техники безопасности.	Комбинированный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
11	3	Проект, основные этапы проекта. П.р. Выбор темы и модели проекта	Комбинированный урок	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
12	4	Правила санитарии и гигиены.	Комбинированный урок	Фронтальный опрос	Учебник, видеоматериал
Технология пищевых продуктов (10 ч)					
13	1	Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
14	2	Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.	Комбинированный урок	Самостоятельная работа	Учебник, видеоматериал
15	3	Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.	Комбинированный урок	Фронтальный опрос	Учебник, видеоматериал
16	4	П. р. Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса.	Комбинированный урок	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
17	5	П. р. Определение времени варки и жаренья до готовности.	Урок применения	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал

		Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.	я знаний и умений		ериал
18	6	Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
19	7	П. р. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
20	8	П.р. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
21	9	Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
22	10	П. р. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.	Урок применения знаний и умений	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)					
23	1	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
24	2	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.	Комбинированный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
25	3	П.р. Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.	Комбинированный урок	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
26	4	П. р. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
27	5	П. р. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
28	6	П. р. Изготовление изделия.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
29	7	П. р. Изготовление изделия.	Урок применения	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал

			я знаний и умений	льный	ериал
30	8	П. р. Изготовление изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивиду альный	Учебник, видеомат ериал
31	9	П. р. Изготовление изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивиду альный	Учебник, видеомат ериал
32	10	П. р. Изготовление изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивиду альный	Учебник, видеомат ериал
33	11	П. р. Изготовление изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивиду альный	Учебник, видеомат ери Учебник, видеомат ериал ал
34	12	П. р. Изготовление изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивиду альный	Учебник, видеомат ериал
35	13	П. р. Изготовление изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивиду альный	Учебник, видеомат ериал
36	14	П. р. Изготовление изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивиду альный	Учебник, видеомат ериал
37	15	П. р. Изготовление изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивиду альный	Учебник, видеомат ериал
38	16	П. р. Изготовление изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивиду альный	Учебник, видеомат ериал
Технология швейного производства (26 ч)					
39	1	Химические волокна. Технология их производства и свойства тканей из химических волокон, их использование при производстве одежды.	Урок ознакомлен ия с новым материало м	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал
40	2	Уход за изделиями из химических волокон. П. р. Изучение свойств тканей из химических волокон.	Комбиниро ванный урок	Текущий, индивиду альный	Учебник, видеомат ериал
41	3	Виды соединений деталей в узлах	Комбиниро	Текущий	Учебник,

		механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины.	ванный урок	фронтальный	видеоматериал
42	4	Принцип образования двухниточного машинного стежка. Регуляторы качества строчки.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
43	5	П. р. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Устранение неполадок в работе швейной машины. Выполнение швов.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
44	6	Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
45	7	Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
46	8	Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
47	9	П. р. Снятие мерок и запись результатов измерений.	Комбинированный урок	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
48	10	П. р. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
49	11	П. р. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
50	12	Назначение и конструкция краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
51	13	Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
52	14	П. р. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя	Комбинированный урок	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
53	15	П. р. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
54	16	П. р. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке.	Урок применения знаний и	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал

			умений		
55	17	П. р. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
56	18	П. р. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
57	19	П. р. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
58	20	П. р. Стачивание деталей изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
59	21	П. р. Стачивание деталей изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
60	22	П. р. Стачивание деталей изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
61	23	П. р. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
62	24	П. р. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
63	25	П.р. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
64	26	П.р. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	Урок применени я знаний и умений	Текущий, индивидуа льный	Учебник, видеомат ериал
Технология ведения дома (4 ч)					
65	1	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.	Урок ознакомлен ия с новым материало м	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал
66	2	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Роль освещения в интерьере.	Комбиниро ванный урок	Текущий фронтальн ый	Учебник, видеомат ериал

67	3	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера.	Комбинированный урок	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
68	4	П. р. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.	Урок применения знаний и умений	Итоговый	Учебник, видеоматериал
69-70		Резервные уроки			

Тематическое планирование уроков технологии в 8 классе

№ п/п	№ урока в теме	Тема урока	Тип урока	Вид контроля, измерители	Информационно-методическое обеспечение
Введение в предмет технология. Проектные творческие работы. Правила техники безопасности (2 ч)					
1	1	Технология: Основные темы и разделы. Правила техники безопасности. Правила санитарии и гигиены.	Урок ознакомления с новым материалом	Вводный фронтальный	Учебник, видеоматериал
2	2	Проект, основные этапы проекта. П.р. Выбор темы и модели проекта	Комбинированный урок	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
Технология пищевых продуктов (5 ч)					
3	1	Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
4	2	Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.	Комбинированный урок	Самостоятельная работа	Учебник, видеоматериал
5	3	П. р. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.	Комбинированный урок	Текущий, групповой	Учебник, видеоматериал

6	4	П. р. Выпечка и оформление изделий из теста.	Урок применения знаний и умений	Текущий, групповой	Учебник, видеоматериал
7	5	П. р. Выпечка и оформление изделий из теста.	Урок применения знаний и умений	Текущий, групповой	Учебник, видеоматериал
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 ч)					
8	1	Техника вышивки. Инструменты, оборудование и материалы. Гладь, крест, ришелье.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий, ответы на вопросы	Учебник, видеоматериал
9	2	П. р. Выполнение эскиза вышивки.	Комбинированный урок	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
10	3	П.р. Перевод рисунка на ткань.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
11	4	П. р. Изготовление сувенира в технике «вышивка».	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
12	5	П. р. Изготовление сувенира в технике «вышивка».	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
13	6	П. р. Изготовление сувенира в технике «вышивка».	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
14	7	П. р. Изготовление сувенира в технике «вышивка».	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
15	8	П. р. Изготовление сувенира в технике «вышивка».	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
Технология швейного производства (15 ч)					
16	1	Ткацкие переплетения.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
17	2	П. р. Выполнение переплетений.	Комбинированный	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал

18	3	Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.	Комбинированный	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
19	4	П. р. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
20	5	П. р. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
21	6	Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.	Урок ознакомления с новым материалом	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
22	7	П. р. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.	Комбинированный	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
23	8	П.р. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
24	9	П.р. Обработка деталей кроя.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
25	10	П.р. Скалывание и сметывание деталей кроя.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
26	11	П. р. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
27	12	П. р. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
28	13	П.р. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
29	14	П.р. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
30	15	П. р. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	Урок применения знаний и умений	Текущий, индивидуальный	Учебник, видеоматериал
Технология ведения дома (4 ч)					

31	1	Косметические средства. Технология нанесения макияжа. П. р. Выполнение макияжа.	Комбинированный	Текущий групповой	Учебник, видеоматериал
32	2	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи.	Комбинированный	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
33	3	Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.	Комбинированный	Текущий фронтальный	Учебник, видеоматериал
34	4	П. р. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.	Комбинированный	Итоговый	Учебник, видеоматериал
35		Резервный урок			

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с

учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования к уровню подготовки учащихся 5-8 классов

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

V класс

Учащиеся должны знать:

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

Учащиеся должны уметь:

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

VI класс

Учащиеся должны знать:

санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении клиньевых и конических юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки сорочки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

Учащиеся должны уметь:

определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;

проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

регулировать качество машинной строчки, устанавливая иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи юбок, моделировать юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочный шов с открытым срезом, настрочный шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать юбку;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

VII класс

Учащиеся должны знать:

виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;

правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

устройство челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки халата;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки халата.

Учащиеся должны уметь:

определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы с цельнокроеным рукавом, моделировать основу с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройки халата – сорочки к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать халат;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать халат, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия, отпарывать и пришивать фурнитуру.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

VIII класс

Учащиеся должны знать:

общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила

варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;

общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой);

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

Учащиеся должны уметь:

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить о сноровку низа изделия и обрабатывать его, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Список литературы

1. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192с.;
2. Голондарева Н.Б. Технология. 5 класс (девочки). Поурочные планы. – Волгоград: Учитель – АСТ, 2003. – 112 с. Девятова М.И. Тестовые задания по технологии – Елабуга: Изд-во ЕГПУ, • 2007. – 77с.
3. Технология. 5-11 . проектная деятельность учащихся/ авт.-сос.Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О. В. Павлоа. – 2 изд., стереотип.- Волгоград: учитель, 2008. – 204 стр.
4. Развернутое тематическое планирование. Технология 5-11 классы. Вариант для девочек. По программе В.Д. Симоненко.. авторы: Е.А.Киселева, О.В.Павлова, Г.П. Попова. Г. Волгоград.
5. Творческая мастерская учителя . Технология. 5-9 классы.Автор: Боброва Л.В. издание 2009 .
6. Уроки по курсу технология . 5-9 классы. Авт: Перова. Е.Н. 2006.
7. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»
8. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно- методический комплект”)
9. Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2008. – 192 с.: ил
10. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. /Под ред. В.Д.Симоненко – М.,2008
11. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. /Под ред.В.Д. Симоненко – М.,2008
12. Райзберг Б. А. Твоя экономика. Учебное пособие. М., 1996 Технология 5 класс. Сборник проектов. Пособие для учителя. / Под ред. И. А. Сасова – М., 2004
13. Богданов В.В. История школьных вещей. - С.- Пб., 2003

