

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 г. Ивделя

Утверждено
Приказом № ____ от «____» _____ 20__ года
Директор МАОУ СОШ №1 г. Ивделя
_____ Погудина Ю. А.

Технология

5 – 8 класс

Планируемые предметные результаты освоения предмета «Технология»

Предметными результатами освоения обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Раздел 1. Кулинария (16 часов)

Тема 1. Санитария и гигиена (2 часа)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания (2 часа)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс – методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки (6 часов)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудования для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей (4 часа)

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикатора.

Приготовление салатов из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из варёных овощей.

Тема 5. Сервировка стола. Этикет (2 часа)

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Оформление стола к завтраку.

Организация фуршета.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения (4 часа)

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристика и области применения современных швейных, краеобмёточных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, её технические характеристики, значение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройства, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первичных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины игла и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, принципы их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Намотка нити на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек по ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий (6 часов)

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении и современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчётные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Выполнение эскизов национальных костюмов. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий (2 часа)

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчёт количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Моделирование изделия.

Расчёт количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (14 часов)

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка, застёжек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обмётывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учётом их положения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приёмы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и смётывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3.Художественные ремёсла (10 часов)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 часа)

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2.Вышивка (6 часов)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Вышитые изделия в современной моде. Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые для вышивки. Выбор иглы в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных швов. Раппорт узора и его запись.

Примерный перечень

Примерная тема практической работы.

Изготовление образцов швов и сувениров.

Тема 3. Роспись ткани (2 часа)

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приёмы выполнения свободной росписи.

Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Примерная тема лабораторно-практической работы.

Оформление изделий в технику «узелковый батик».

Раздел 4. Оформление интерьера (4 часа)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (4 часа)

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы.

Выполнение интерьера кухни, детского уголка.

Раздел 5. Электротехника (1 час)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 час)

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

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах. Об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Раздел 6. Технологии творческой и опытной деятельности (10 часов)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 часов)

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ (5-9 класс).

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технику художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

6 класс

Раздел 1. Оформление интерьера (8 часов)

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

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

Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

Раздел 2. Кулинария (12 часов)

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов.

Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы.

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Первичная обработка чашуйчатой рыбы.

Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Определение готовности блюд из рыбы.

Тема 2. Блюда из мяса и мясных продуктов (4 часа)

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

Практические работы

Определение доброкачественности мяса.

Приготовление блюд из мяса.

Приготовление блюд из птицы.

Тема 3. Приготовление первых блюд (1 час)

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Тема 4. Сервировка стола к обеду. Этикет. (3 часа)

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

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)

Тема 1. Элементы материаловедения (1 час)

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 хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практическая работа

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. Конструирование и моделирование швейных изделий (11 часов)

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

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование швейного изделия.

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки юбки.

Тема 3. Швейные ручные работы (2 часа)

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

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Тема 4. Элементы машиноведения (2 часа)

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

Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Замена швейной иглы.

Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Тема 5. Технология изготовления поясных швейных изделий (14 часов)

Применение складок в швейных изделиях. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза

юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Раскладка выкройки и раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей изделия.

Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел 4. Художественные ремёсла (18 часов)

Тема 1. Вязание крючком и спицами (8 часов)

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

Практические работы

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей.

Основные способы вязания крючком полотна, по кругу.

Раздел 5. Технологии творческой и опытной деятельности (10 часов)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 часов)

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»

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

Практические работы

Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель.

Закрытие петель последнего ряда.

Создание схем для вязания с помощью компьютера.

Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

7 класс

Раздел 1. Кулинария (16 часов)

Тема 1. Физиология питания(2 часа)

Составление рациона здорового питания с применением, компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспрессметоды определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 2. Изделия из теста.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы.

Приготовление блинчиков, вареников с начинкой.

Выпечка кондитерских изделий из пресного, слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 3. Сладкие блюда и десерты (4 часа)

Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов.

Сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Механическая обработка фруктов и ягод. Назначение и правила механической обработки фруктов и ягод. Посуда, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод.

Компоты и кисели

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.

Виды крахмала и его свойства. Приготовление киселей различных консистенций. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке фруктов и ягод.

Практические работы

Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление киселя из клюквы или брусники.

Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч)

Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.

Характерные свойства готового варенья. Соблюдение рекомендуемых режимов и приемов варки варенья. Правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья. Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары.

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления джема, повидла,

желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Посуда и приспособления для механической обработки ягод и фруктов, приготовления варенья, повидла и для закладки их на хранение.

Практические работы

Заготовка черной смородины с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 часов)

Тема 1. Элементы материаловедения (2 часа)

Свойства текстильных материалов

Синтетические волокна. Их свойства и технология производства.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практические работы

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения (2 часа)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани.

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 часов)

Конструирование швейных изделий.

Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования.

Мерки, необходимые для построения чертежа поясного изделия.

Последовательность построения чертежа основы поясного изделия по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия.

Практическая работа

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование швейных изделий .

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов.

Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Расчет количества ткани на изделие.

Тема 4.Технология изготовления плечевого изделия (14 часа)

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Практические работы

Выполнение образцов машинных швов.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла (10 часов)

Тема 1. Вязание крючком (7 часов)

Ассортимент изделий, связанных крючком. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания крючком. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Практические работы

Вязание образцов и изделий на крючком.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Тема 2. Макраме (3 часа)

Макраме. Виды узлов макраме. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом.

Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа)

Тема 1. Эстетика и экология жилища (4 часа)

Комнатные растения в интерьере

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха.

Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практические работы.

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 5. Электротехнические работы (2 часа)

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2 часа)

Бытовые электроприборы

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Практические работы

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Раздел 6. Технологии творческой и опытной деятельности (10 часов)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 часов)

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

Практические работы

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Сбор коллекции - образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

8 класс.

Раздел 1. Кулинария (7 часов)

Тема 1. Физиология питания (1 час)

Химический состав пищи. Продукты, содержащие различные вещества. Режим питания. Особенности технологии приготовления диетических блюд. Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний.

Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд.

Практические работы.

Расчёт калорийности блюд. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы (2 часа)

Виды домашней птицы. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из домашней птицы. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций. Механическая обработка птицы.

Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Работа в группе. Соблюдение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами.

Практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни (на примере первых блюд) (1 час)

Факторы, влияющие на особенность национальной кухни. Особенности русской кухни. Приготовление борща. Приготовление щей с картофелем. Работа в группе. Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием интернета.

Практические работы.

Приготовление борща.

Тема 4. Сервировка стола (2 часа)

Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.) выполнение эскизов оформления стола к обеду.

Практические работы.

Художественное оформление салфеток.

Оформление стола к завтраку.

Тема 5. Заготовка продуктов (1 час)

Преимущества и недостатки консервирования. Подготовка плодов и ягод к консервированию. Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования. Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчёт количества сахара. Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов. Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Практические работы.

Приготовление плодов и ягод к консервированию.

Подготовление банок и крышек для консервации, стерилизование и укупоривание банок с компотом.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (11 часов)

Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (4 часа)

Краткие сведения из истории одежды. Роль конструирования одежды. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Моделирование блузок и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Изучения традиций оформления одежды своего региона. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет параметров и построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения).

Практические работы.

Снятие мерок с фигуры человека.

Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.

Моделирование блузки или брюк согласно выбранному фасону.

Оформление выполненной работы.

Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (7 часов)

Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима выполнения влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

Практические работы.

Выполнение поузловой обработки плечевого изделия с втачным рукавом швейных изделий.

Раскладывание выкройки на ткани.

Смётывание деталей кроя.

Проведение примерку изделия.

Выявление и исправление дефектов.

Раздел 3. Рукоделие. (5 часов)

Тема 1. Вязание на спицах. (3 часа)

Поиск и презентация информации об истории вязания и валяния. Организация рабочего места. Выполнение безопасных приемов труда.

Изготовление образцов вязок в технике вязания.

Практические работы.

Изготовление образцов в технике вязания на спицах.

Тема 2. Валяние. (2 часа)

Краткие сведения из истории валяния. Основные виды валяния шерсти. Технологии выполнения изделий в технике валяния. Изготовление изделия. Выполнение безопасных приемов труда.

Практические работы.

Выполнение эскиза изделия в технике валяния.

Изготовление игрушки в технике валяния.

Изготовление аксессуаров из цветов.

Изготовление декоративного панно.

Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа)

Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 часа.)

Рациональное планирование расходов. Инструменты, используемые для ремонта помещений. Основная технология ремонта и отделки жилых помещений. Определение минимальной стоимости потребительской корзины.

Практические работы.

Анализ расходов своей семьи.

Тема 2. Ремонтно-отделочные работы (2 часа.)

Инструменты, используемые для ремонта помещений. Основные технологии ремонта и отделки жилых помещений. Экологическая безопасность материалов. Нанесения красок, наклейка обоев. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

Практические работы.

Подбор строительного-отделочных материалов по каталогам.

Раздел 5. Электротехнические работы (1 час)

Тема 1. Электротехнические устройства. (1 час)

Виды бытовой техники. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.

Практические работы.

Подбор электроприборов по их мощности.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (2 часа)

Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2 часа)

Сферы и отрасли современного производства, приоритетные направления развития техники и технологии в лёгкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессии работников, занятых получением и обработкой пищевых продуктов. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Работа со справочником профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Диагностика склонностей и качества личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Практические работы.

Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников.

Презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

План профессионального образования и трудоустройства.

Раздел 6. Технологии творческой и опытной деятельности (4 часа)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (4 часа)

Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Подготовка технологической документации. Отработка навыков выполнения технологических операций. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Работа в группе.

Практические работы.

Бабочки из ткани.

Бисер и его магические, лечебные и цветовые свойства.

Бусы из ткани.

Волшебный мир вышивки.

Вышивка салфетки стебельчатым швом.

Вязание варежек спицами.

Диванная подушка

Дизайн ковровых изделий

Дорого яичко к Христову дню (оплетение бисером).

Забытый рецепт русской национальной кухни.

Игрушки – подушки.

Из ненужного – нужное.

Изготовление вязаного сарафана.

Изготовление лоскутной куклы.

Искусство «канзаши».
История возникновения и развития русской народной игрушки.
История головных уборов
Картина в технике "Живопись шерстью"
Картина из атласных лент.
Корзинка из бумажной лозы.
Лоскутное одеяло.
Мое платье.
Объёмные розы из атласных лент.
Пано из древесных опилок.
Прошлое и настоящее русских валенок.
Рамочка-часы в технике декупаж.
Рушник
Салфетка из ниток ирис
Свадебный рушник
Сова в технике макраме
Сумка хозяйственная (льняная ткань и аппликация).
Сумка хозяйственная (хлопчатобумажная ткань и вышивка) .
Сухое валяние под стекло.
Театральные куклы
Украшение из шелковых лент.
Чудесное превращение старых джинсов.
Шапка и шарф собственного дизайна.

Формы организации учебного процесса: уровневая дифференциация, проблемное обучение, информационно-коммуникационные технологии, здоровьесберегающие технологии, технология дистанционного обучения (участие в дистанционных олимпиадах), индивидуально-обособленная, фронтальная, групповая, коллективная.

Формы контроля: лабораторно-практические и практические работы, творческие работы, тестирование, проверочные работы, проекты.

Форма организации образовательного процесса: классно-урочная система.

Основные виды учебной деятельности: индивидуальная практическая творческая деятельность, коллективная творческая деятельность, словарная, работа с иллюстрациями; работа с технологическими картами (инструкциями), схемами, шаблонами и таблицами; карточки; тестирование; лекция; создание проектов и презентаций; работа с учебником, беседа.

Календарно-тематическое планирование уроков предмета «Технология»

5 класс

2 часа в неделю - 68 часов в год

Номер п/п	Тема	Количество часов	Дата
Вводное занятие (1 ч)			
1	Правила безопасной работы на уроках «Технологии». Проектная деятельность на уроках «Технологии»	1	05.09-09.09
Раздел 1. Оформление интерьера . Тема 1.Интерьер кухни, столовой (ч 4)			
2-3	Интерьер кухни, столовой.	2	05.09-09.09 12.09-16.06
4-5	Интерьер кухни, столовой. Творческий проект «Кухня моей мечты».	2	12.09-16.06 19.09-23.09
Раздел 2.Электротехнические работы (1 час) Тема 1.Электротехника (1 час)			
6	Бытовые электроприборы. Изучение безопасных приёмов работы с бытовым электрооборудованием.	1	26.09-30.09
Раздел 3.Кулинария (16 ч)			
Тема 1.Санитария и гигиена (2 ч)			
7-8	Санитария и гигиена. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.	2	26.09-30.09
Тема 2. Физиология питания (2 ч)			
9-10	Физиология питания	2	03.10-07.10
Тема 3.Сервировка стола. Этикет (2 ч)			
11-12	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	2	10.10-14.10
Тема 4.Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки (6 ч)			
13-14	Бутерброды. Горячие напитки. Безопасные приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.	2	14.10-28.10

15-16	Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	2	07.11-11.11
17-18	Блюда из яиц.	2	14.11-18.11
Блюда из овощей (4 ч)			
19-20	Блюда из сырых овощей. Безопасные приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.	2	21.11-25.11
21-22	Блюда из варёных овощей.		28.11-02.12
Раздел 4.Создание изделий из текстильных материалов (28ч)			
Тема 1.Свойства текстильных материалов (2 ч)			
23-24	Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов.	2	05.12-09.12
Тема 2.Элементы машиноведения (2 ч)			
25-26	Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Овладение безопасными приемами труда.	2	12.12-16.12
Тема 3. Ручные работы (2 ч)			
27-28	Ручные работы. Правила безопасной работы с колющим инструментом.	2	19.12-23.12
Тема 4. Конструирование швейных изделий (6 ч)			
29-30	Конструирование швейных изделий.	2	26.12-30.12
31-32	Построение чертежа швейного изделия.	2	16.01-20.01
33-34	Построение чертежа фартука.	2	23.01-27.01
Тема 5. Моделирование швейного изделия (2 ч)			
35-36	Моделирование фартука.	2	30.01-03.02
Тема 6. Технология изготовления швейных изделий (14 ч)			
37-38	Конструкции машинных швов.	2	06.02-10.02
39-40	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой ткани.	2	13.02-17.02
41-42	Обработка деталей кроя. Обработка бретелей, накладных карманов, пояса.	4	20.02-24.02
43-44			27.02-03.03
45-46	Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов фартука.	2	06.03-10.03
47-48	Сборка изделия Подготовка защиты проекта.	2	06.03-10.03
49-50	Оценка проделанной работы и защита проекта «Фартук для работы на кухне».	2	13.03-17.03
Раздел 5. Рукоделие. Художественные ремесла (10 час)			

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 часа)			
51-52	Декоративно-прикладное искусство.	2	20.03-24.03
Тема 2. Вышивка (2 часа)			
53-54	Вышивка монограммы.	2	03.04-07.04
55-56	Вышивка. Технология выполнения простейших ручных швов.	2	10.04-14.04
57-58	Вышивка. Технология выполнения свободной вышивки по рисованному контуру узора.	2	17.04-21.04
Тема 3. Узелковый батик (2 ч)			
59-60	Узелковый батик.	2	24.04-28.04
Технологии опытной и творческой деятельности (10 часов)			
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 часов)			
61-62	Тематика проектов и этапы их выполнения. Инструктаж при работе с разными инструментами.	2	01.05-05.05
63-64	Технологический этап выполнения проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	2	08.05-12.05
65-66	Подготовка документации	2	15.05-19.05
67-68	Оценка проделанной работы и защита проекта	2	22.05-26.05
	Итого	68	

6 класс
2 часа в неделю - 68 часов в год

Номер п/п	Тема	Количество часов	Дата
Раздел 1. Оформление интерьера (8 часов)			
1-2	Вводный инструктаж по технике безопасности и охране труда на уроках технологии. Планировка и интерьер жилого дома.	2	05.09-09.09
3-4	Комнатные растения: разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома»	2	12.09-16.09
5-6	Выполнение проекта по теме «Растения в интерьере жилого дома»	2	19.09-23.09
7-8	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома».	2	
Раздел 2. Кулинария (12 часов)			

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 часа)			
9-10	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы.	2	26.09-30.09
11-12	Приготовление блюда из рыбы.	2	03.10-14.09
Тема 2. Блюда из мяса и мясных продуктов (4 часа)			
13-14	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса.	2	17.10-21.10
15-16	Приготовление блюда из мяса.	2	24.10-28.10
Тема 3. Приготовление первых блюд (1 час)			
17	Супы. Технология приготовления первых блюд.	1	07.11-11.11
Тема 4. Сервировка стола к обеду. Этикет. (3 часа)			
18	Сервировка стола к обеду. Этикет. Работа над творческим проектом.	1	07.11-11.11
19-20	Работа над творческим проектом «Приготовление воскресного обеда». Защита.	2	14.11-18.11
Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)			
Тема 1. Элементы материаловедения (1 час)			
21	Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть).	1	21.11-25.11
Тема 2. Конструирование и моделирование швейных изделий (11 часов)			
22	История появления юбки. Стиль в одежде. Проект «Наряд для семейного обеда».	1	21.11-25.11
23-24	Конструирование швейных изделий. Определение размера швейного изделия. Снятие мерок для построения чертежа.	2	28.11-02.12
25-26	Построение чертежа основы чертежа конической юбки, клинковой юбки и в масштабе 1:4.	2	05.12-09.12
27-28	Моделирование поясных изделий.	2	12.12-16.12
19-30	Построение чертежа юбки «Солнце» в натуральную величину.	2	19.12-23.12
31-32	Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.	2	26.12-30.12
Тема 3. Швейные ручные работы (2 часа)			
33-34	Изготовление образцов ручных швов.	2	09.09-13.01
Тема 4. Элементы машиноведения (2 часа)			
35-36	Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант).	2	16.01-20.01

Тема 5. Технология изготовления поясных швейных изделий(14 часов)			
37-38	Обработка боковых срезов швейного изделия. Подготовка к примерке и примерка изделия. Устранение дефектов.	2	23.01-03.02
39-40	Виды застежек швейных изделий, их технологические особенности.	2	06.02-10.02
41-42	Технологии обработки верхнего среза поясных изделий.	2	13.02-17.02
43-44	Обработка нижнего среза швейного изделия.	2	20.02-24.02
45-46	Изготовление швейного изделия.	2	27.02-03.03
47-48	Окончательная отделка изделия. Влажно- тепловая обработка. Подготовка к защите проекта «Наряд для семейного обеда».	2	06.03-10.03
49-50	Защита проекта «Наряд для семейного обеда».	2	13.03-17.03
Раздел 4. Художественные ремёсла (18 часов)			
Тема 1. Вязание крючком и спицами (8 часов)			
51-52	Вязание крючком и спицами. Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Подбор крючка и спиц в зависимости от пряжи.	2	20.03-24.03
53-54	Основные виды петель при вязании крючком. Схемы, условные обозначения. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, краевых петель.	2	03.04-07.04
55-56	Приёмы вязание по кругу.	2	10.04-14.04
57-58	Вязание спицами. Основные приёмы вязания. Закрытие петель последнего ряда.	2	17.04-21.04
Раздел 5. Технологии творческой и опытной деятельности (10 часов)			
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 часов)			
59-60	Работа по выполнению проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Формирование проблемы, исследование, обсуждение возможных способов решения, выполнения проекта.	2	24.04-28.04
61-62	Технология изготовления изделия крючком (спицами).	2	01.05-05.05
63-64	Изготовление изделия.	2	08.05-12.05
65-66	Подготовка к защите проекта.	2	15.05-19.05
67-68	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	2	22.05-27.05
	Итого	68	

Календарно-тематическое планирование уроков предмета «Технология»

7 класс

2 часа в неделю - 68 часов в год

Номер п/п	Тема	Количество часов	Дата
Раздел 1. Кулинария (16 часов)			
Тема 1. Физиология питания (2 часа)			
1-2	Физиология питания Первичный инструктаж на рабочем месте. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях.	2	04.09-08.09
Тема 2. Изделия из теста (8 часов)			
3-4	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Приготовление дрожжевого теста. Приготовление изделий из песочного теста.	2	11.09-18.09
5-6	Приготовление изделий из бисквитного теста.	2	18.09-22.09
7-8	Приготовление изделий из заварного теста. Приготовление изделий из слоеного теста.	2	25.09-29.09
9-10	Приготовление теста для блинчиков для пельменей, вареников, домашней лапши.	2	02.10-06.10
Тема 3. Сладкие блюда и десерты (4 часа)			
11	Приготовление холодных десертов. Механическая обработка фруктов и ягод. Муссы и желе.	1	09.10-13.10
12	Компоты и кисели. Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление киселя из клюквы или брусники.	1	09.10-13.10
13	Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола.	1	16.10-20.10
14	Приготовление творожной запеканки с изюмом и курагой.	1	16.10-20.10
Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч)			
15	Консервирование плодов и ягод	1	06.11-10.11
16	Заготовка черной смородины с сахаром без стерилизации.	1	06.11-10.11
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 часов)			
Тема 1. Элементы материаловедения (2 часа)			
17	Изучение свойств тканей из химических волокон.	1	13.11-17.11

18	Изучение свойств тканей из искусственных волокон.	1	13.11-17.11
Тема 2. Элементы машиноведения (2 часа)			
19	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.	1	20.11-24.11
20	Обработка срезов зигзагообразной строчкой.	2	20.11-24.11
Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 часов)			
21	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1	27.11-01.12
22	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и запись результатов измерений.	1	27.11-01.12
23-24	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину.	2	04.12-08.12
25	Эскизная разработка модели швейного изделия.	1	11.12-15.12
26	Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом. Моделирование изделия выбранного фасона.	1	11.12-15.12
27-28	Построение чертежа воротника. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Подготовка выкройки.	2	18.12-22.12
Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия (14 часа)			
29	Изготовление халата с цельнокроеным рукавом Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.	1	09.01-12.01
30	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.	1	09.01-12.01
31	Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины.	1	15.01-19.01
32	Выкраивание подкройной обтачки.	1	15.01-19.01
33	Способы обработки, застежек.	1	22.01.26.01
34	Обработка плечевых срезов тесьмой.	1	22.01.26.01
35	Притачивание кулиски.	1	29.01-02.02
36	Сборка изделия. Скалывание и сметывание деталей кроя.	1	29.01-02.02
37-38	Отделка изделия	2	05.02-09.02
39-40	Проведение первичной примерки. Исправление дефектов.	2	12.02-16.02
41-42	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества	2	19.02-23.02

	готового изделия.		
Раздел 3. Художественные ремесла (10 часов)			
Тема 1. Вязание крючком (7 часов)			
43	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком.	1	26.02-02.03
44	Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	1	26.02-02.03
45	Подбор крючка в зависимости от ниток. Расчет количества петель и ниток.	1	05.03-09.03
46	Набор петель крючком. Технология выполнения различных петель.	1	05.03-09.03
47	Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.	1	12.03-16.03
48	Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.	1	12.03-16.03
49	Изготовление образцов вязания крючком. Изготовление образцов: столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом.	1	19.03-23.03
Тема 2. Макраме (3 часа)			
50	Макраме. Виды узлов макраме. Изготовление простых изделий в технике плетения.	1	12.03-16.03
51	Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.	1	26.03-30.03
52	Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом.	1	26.03-30.03
Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа)			
Тема 1. Эстетика и экология жилища(4 часа)			
53	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.	1	02.04.06.04
54	Оформление интерьера комнатными растениями. Уход за комнатными растениями.	1	02.04.06.04
55	Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.	1	09.04-13.04
56	Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой.	1	09.04-13.04
Раздел 5.Электротехнические работы (2 часа)			

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2 часа)			
57	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по их мощности.	1	16.04-23.04
58	Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. Замена гальванических элементов питания.	1	16.04-23.04
Раздел 6. Технологии творческой и опытной деятельности (10 часов)			
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 часов)			
59-60	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	2	23.04-27.04
61-62	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта.	2	30.04-04.05
63-64	Технология изготовления изделия крючком (спицами).	2	07.05-11.05
65	Изготовление изделия.	1	14.05-18.05
66	Дизайнерская проработка изделия.	1	14.05-18.05
67	Подготовка к защите проекта. Разработка вариантов рекламы изделия.	1	21.05-25.05
68	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».	1	21.05-25.05
	Итого	68 часов	

Календарно-тематическое планирование уроков предмета «Технология»

8 класс

1 час в неделю – 34 часа в год

Номер п/п	Тема	Количество часов	Дата
Раздел 1. Кулинария (7 часов)			
Тема 1. Физиология питания (1 час)			
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок. Физиология питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов.	1	03.09-07.09
Тема 2. Блюда из птицы (2 часа)			

2	Блюда из птицы. Первичная обработка птицы. ТБ при кулинарных работах. Приготовление блюд из домашней птицы	1	10.09-14.09
3	Приготовление блюд из домашней птицы.	1	17.09-21.09
Тема 3. Блюда национальной кухни (на примере первых блюд) (1 час)			
4	Приготовление борща. Приготовление щей с картофелем.	1	24.09-28.09
Тема 4. Сервировка стола (2 часа)			
5	Правила этикета. Оформление обеденного стола. Украшение блюд.	1	01.10-05.10
6	Украшение стола (салфетками, цветами и др.) выполнение эскизов оформления стола к обеду.	1	08.10-12.10
Тема 5. Заготовка продуктов (1 час)			
7	Заготовка продуктов. Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров.	1	15.10-19.10.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (11 часов)			
Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (4 часа)			
8	Конструирование и моделирование швейных изделий.	1	22.10-16.10
9	Чтение чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Снятие мерок.	1	29.10-02.11
10	Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Способы моделирования.	1	12.11-16.11
11	Построение чертежа основы одношовного рукава. Выбор модели с учётом особенности фигуры.	1	19.11-23.11
Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (7 часов)			
12	Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом.	1	26.11-30.11
13	Изготовление образцов поузловой обработки плечевых изделий с втачным рукавом.	1	03.12-07.12
14	Раскладка выкройки ткани и раскрой. Прокладывание контурных и контрольных линий.	1	10.12-14.12
15	Обработка деталей кроя. Складывание и счётывание деталей кроя.	1	17.12-21.12

16	Проведение примерки, исправление дефектов.	1	24.12-28.12
17	Стачивание деталей.	1	14.01-18.01
18	Обработка низа изделия.	1	21.01-01.02
Раздел 3. Рукоделие. (5 часов)			
Тема 1. Вязание на спицах. (3 часа)			
19	Вязание на спицах. Инструменты и материалы. ТБ при работе с колющими и режущими предметами.	1	04.02-08.02
20	Набор петель. Ллицевые и изнаночные петли, их условные обозначения.	1	11.02-15.02
21	Убавление и прибавление петель. Закрывание петель.	1	18.02-22.02
Тема 2. Валяние. (2 часа)			
22	История валяния. Инструменты и материалы для валяния.	1	25.02-01.03
23	Изготовление изделий в технике валяния.	1	04.03-08.03
Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа)			
Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 часа.)			
24	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	1	11.03-15.03
25	Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи.	1	18.03-22.03
Тема 2. Ремонтно-отделочные работы (2 часа.)			
26	Ремонт помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Нанесения красок, наклейка обоев.	1	01.04-05.04
27	Экологическая безопасность материалов. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.	1	08.04-12.04
Раздел 5. Электротехнические работы (1 час)			
Тема 1. Электротехнические устройства. (1 час)			
28	Электротехнические устройства.	1	15.04-19.04
Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (2 часа)			
Тема 1. Сферы производства и разделение труда (2 часа)			
19	Сферы производства и разделение труда.	1	22.04-26.04
30	Профессиональное образование и профессиональная карьера.	1	29.04-03.05
Раздел 6. Технологии творческой и опытной деятельности (4 часа)			

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (10 часа)			
31	Творческий проект. Поисковый и конструкторский этап.	1	06.05-10.05
32	Технологический этап. Подготовка технологической документации. Отработка навыков выполнения технологических операций.	1	13.05-17.05
33	Работа по выполнению творческого проекта.	1	20.05-24.05
34	Аналитический (заключительный) этап. Оценка проделанной работы и защита проекта.	1	27.07-31.05
	Итого	34 часа	