

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Большекабанская средняя общеобразовательная школа»  
Лаишевского муниципального района Республики Татарстан

«Рассмотрено»:  
Руководитель МО

«27» августа 2018 г.

«Согласовано»:  
зам. директора по УР

«27» августа 2018 г.

«Утверждено»  
Директор  
Кореев П.В.  
Приказ № 175  
от «27» августа 2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

учебного предмета  
**«ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5-8 классы**

срок реализации 4 года

с. Большие Кабаны

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для 5-8 х классов составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной при мерной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения по технологии и авторской программы под редакцией В.Д. Симоненко и Н.В. Сеница, образовательной программы общего образования МБОУ «Большекабанская СОШ», учебному плану «МБОУ Большекабанская СОШ», перечню учебников.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности..

### **Место предмета «Технология» в учебном плане**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 238 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6,7 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и 8 классах по 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю. Кроме того, дополнительное время для обучения технологии может быть выделено из регионального компонента и компонента образовательного учреждения для организации предпрофильной подготовки и занятий по профессиональному самоопределению. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном учебном (образовательном) плане. Занятия в 9 классах могут быть организованы вне обязательной учебной сетки часов во внеурочное время как дополнительное образование во второй половине дня.

### **Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

Планируемые результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования (ООП ООО) МБОУ «Большекабанская СОШ» представляют собой систему ведущих целевых установок и ожидаемых результатов освоения всех компонентов, составляющих содержательную основу образовательной программы. Они обеспечивают связь

между требованиями ФГОС ООО, образовательным процессом и системой оценки результатов освоения ООП ООО, выступая содержательной и критериальной основой для разработки программ учебных предметов, курсов, учебно-методической литературы, программ воспитания и социализации, с одной стороны, и системы оценки результатов - с другой.

В соответствии с требованиями ФГОС ООО система планируемых результатов - личностных, метапредметных и предметных - устанавливает и описывает классы учебно-познавательных и учебно-практических задач, которые осваивают учащиеся в ходе обучения, особо выделяя среди них те, которые выносятся на итоговую оценку, в том числе государственную итоговую аттестацию выпускников. Успешное выполнение этих задач требует от учащихся овладения системой учебных действий (универсальных и специфических для каждого учебного предмета: регулятивных, коммуникативных, познавательных) с учебным материалом и, прежде всего, с опорным учебным материалом, служащим основой для последующего обучения.

В соответствии с реализуемой ФГОС ООО деятельностной парадигмой образования система планируемых результатов строится на основе уровневого подхода: выделения ожидаемого уровня актуального развития большинства обучающихся и ближайшей перспективы их развития. Такой подход позволяет определять динамическую картину развития обучающихся, поощрять продвижение обучающихся, выстраивать индивидуальные траектории обучения с учетом зоны ближайшего развития ребенка.

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе 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;

### **В коммуникативной сфере:**

- формирование рабочей группы для выполнения технического 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 стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

## **Содержание учебного курса предмета**

### **Раздел «Кулинария»**

**Ученик научится:** самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям

рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

## **Раздел» Технология ведения дома»**

Ученик научится:

- Выбирать и использовать современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.
- Удалять пятна с одежды.
- Ремонтировать и отделывать одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Ученик получит возможность научиться

- Самостоятельно производить выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.
- Делать влажную уборку дома с применением современных и безопасных моющих средств.

## **Раздел «Электротехнические работы»**

Ученик научится:

- читать схемы электрических цепей определять составляющие их элементы;
- соблюдать правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов; правила оказания первой помощи при поражении электрическим током

Ученик получит возможность научиться чертить простейшие схемы осветительных приборов, электрических цепей.

- Производить их ремонт
- Собирать простейшие электрические цепи;
- оказывать первую помощь при поражении электрическим током.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

Ученик научится: изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

### **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить организовать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **Раздел «сельхоз работ»**

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

## **Содержание учебного предмета курса 5 класса**

### **Растениеводство.**

#### **Осенние работы на пришкольном участке-(8 час.)**

Основные теоретические сведения-2 Безопасные приемы работы на пришкольном участке. Условия хранения свеклы, моркови, капусты, картофеля. Условия хранения семян.

Практические работы-6 Уборка корнеплодов. Сбор семян цветочно-декоративных растений.

#### **Кулинария (10 час).**

Основные теоретические сведения -2 час Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы 8 час. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда. Рабочее место бригады на кухне.

### **Санитария и гигиена (2 час)**

Основные теоретические сведения Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке продуктов.

Практические работы. Приведение помещения кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой уборки. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячей жидкостью. Оказание первой медицинской помощи

### **Физиология питания (2час).**

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.

### **Технология приготовления пищи (6 час).**

#### **Бутерброды, горячие напитки (2 час)**

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 (1час)** 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 (1час)**

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.

#### **Сервировка стола (2 часа).**

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.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

**Создание изделий из текстильных материалов.**

## **Элементы материаловедения (2час).**

### 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 (4 час).**

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 (4 час).**

### 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 (14час).**

### 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

**Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).**

**Изготовление прихватки из лоскутков.** *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 безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

**Варианты объектов труда.**-Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

**Технологии ведения дома (4 часа). 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.

**Творческие, проектные работы 8 часов**

**Примерные темы.**-Отделка швейного изделия вышивкой.

**Растениеводство. Весенние работы на пришкольном участке –(8 час)**

**Теоретические сведения**

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Характеристика основных видов почв. Чтение почвенных карт. Подготовка семян к посеву. Посев семян свеклы, моркови, цветочно-декоративных растений. Техника безопасных приемов работы с инструментами и приспособлениями. Правила ухода за растениями.

*Практические работы*      *Посев семян цветочно-декоративных растений, свеклы, моркови, капусты.*

## Содержание тематического предмета курса 6 класса

### **Вводное занятие Растениеводство.**

#### **Осенние работы на пришкольном участке-(8 час.)**

##### Основные теоретические сведения

Правила техники безопасности при работе на пришкольном участке. Условия хранения свеклы, моркови, капусты, картофеля. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. Использование органических и минеральных удобрений. Организация технологического цикла производства продукции.

Практические работы Уборка корнеплодов. Сбор семян цветочно-декоративных растений. Условия хранения семян.

#### **Элементы материаловедения (2 час).**

##### 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 (4 часа).**

##### 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 поясных швейных изделий (4часа).**

##### 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, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания

.Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых 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(14час).**

#### Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных 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.

### **Кулинария (8час).**

#### 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 работ

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.

### **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.*

Тепловая обработка птицы. Технология приготовления первых блюд. Сервировка стола к обеду. Этикет за столом.

Творческий проект «Приготовление воскресного « семейного обеда.»

### **Технологии ведения дома (4час).**

#### Основные теоретические сведения

Понятия о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища .Освещение жилого дома Отделка квартиры. Декоративное оформление помещения. Домашняя библиотека. Практические работы. Выполнить макет детской комнаты.

### **Художественное ремесло (8час).**

#### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия.. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Орнамент. **Вязание крючком.** Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись. Примерная тема практической работы: Изготовление образцов вязания крючком и сувениров..

**Вязание на спицах** .Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей.

Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий. Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ: Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Практические работы. Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Варианты объектов труда. Образцы .

**Растениеводство.**

**Весенние работы на пришкольном участке –(8 час)**

Подготовка семян к посеву. Посев семян свеклы, моркови, цветочно-декоративных растений. Техника безопасных приемов работы с инструментами и приспособлениями. Правила ухода за растениями. Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта. Выращивание растений рассадным способом.

Практические работы

Посев семян цветочно-декоративных растений, свеклы, моркови, капусты.

## Содержание тематического учебного курса 7 класса

**Раздел 1. Растениеводство.**

**Эстетика пришкольного участка (осень)-(8 час.)**

Основные теоретические сведения

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства. Выбор и подготовка посевного материала. Посев и посадка. Уход за растениями. Защита растений от болезней. Правила техники безопасности при работе на пришкольном участке. Условия хранения свеклы, моркови, капусты, картофеля.

Практические работы

Уборка корнеплодов. Сбор семян цветочно-декоративных растений. Условия хранения семян.

**Раздел 2.Кулинария (8час).**

**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.

**Технология приготовления пищи.Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста**

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура 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.

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов.**

**Элементы материаловедения (2 час).**

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. Практические работы:Изучение свойств тканей из искусственных волокон. *Определение раппорта в сложных переплетениях.*

Варианты объектов труда. Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

#### **Интерьер жилого дома (4час).**

**Освещение .Бытовые приборы** 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. Гигиена жилища 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. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Практические работы Творческий проект «Умный дом».

#### **Творческая проектная работа ( 8 час )**

#### **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (3час).**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. Варианты объектов труда. Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

#### **Создание изделий из текстильных материалов Проектная работа. «Праздничный наряд»(18час).**

Основные теоретические сведения .Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой - молнией и разрезом застежек. Обработка поясных изделий, притачивание . Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание . Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя 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. Платье, юбка.

#### **Рукоделие. (12час). Творческая проектная работа** Основные теоретические сведения.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Ручная роспись тканей,. Ручные стежки и швы на их основе. Атласная и штриховая гладь. Практические работы Вышивание по свободному контуру .Швы французский узелок и рококо. Вышивка атласными лентами. Практическая работа « Подарок своими руками».

#### **Растениеводство. Эстетика пришкольного участка ( весна ) –(8 час)**

Основные теоретические сведения.

Правила ухода за растениями. Выращивание растений рассадным способом. Подготовка семян к посеву. Посев семян свеклы, моркови, цветочно-декоративных растений. Техника безопасных приемов работы с инструментами и приспособлениями. Правила ухода за растениями.

Практические работы Посев семян цветочно-декоративных растений, свеклы, моркови, капусты.

## Содержание тематического учебного курса 8 класс

### **Растениеводство.**

#### **Осенние работы на пришкольном участке-(5час.)**

##### Основные теоретические сведения

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства. Выбор и подготовка посевного материала. Посев и посадка. Уход за кустарниками. Защита растений от болезней. Правила техники безопасности при работе на пришкольном участке. Условия хранения свеклы, моркови, капусты, картофеля.

Практические работы Уборка корнеплодов. Сбор семян цветочно-декоративных растений. Условия хранения семян.

#### **Семейная экономика (7ч)**

*Основные теоретические сведения.* Понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством, основные потребности семьи, правила покупки, планировать покупки, понятие «товар», «ценник», «этикетка», «штрихкод», правильное и рациональное использование средств на питание, способы сбережения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Исследование потребительских свойств товара, составляющих бюджета своей семьи, сертификата соответствия и штрихового кода, возможностей для бизнеса.

#### **Технология домашнего хозяйства . 4 ч Электротехника (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Понятия электротехника, источник питания, электролит, сила тока, приемники (потребители), электрическая цепь, принципиальная и монтажная схемы, установочная арматура, электросчетчик, тариф на электроэнергию, электромонтажные инструменты, электрические провода: установочные, монтажные, обмоточные, электроизоляционные материалы, токоведущая жила, сращивание проводов, ответвление, пайки, припой, электрический паяльник, флюс, лужение, зарядка электроарматуры оконцевание проводов петелькой (кольцом), тычком; плакат по электробезопасности, лампы накаливания: галогенные, люминесцентные, неоновые, светодиоды, электронагревательные приборы: инфракрасные обогреватели, электроконвекторы, электрорадиаторы: нагревательные, элементы открытого и закрытого типа, трубчатый электронагревательный элемент (ТЭН), терморегулятор, биметаллическая пластина, требования к электромонтажным инструментам, основные правила выполнения электромонтажных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение расхода электроэнергии в квартире за сутки, вычисление стоимости электроэнергии за месяц, сбережений электроэнергии при экономии, выбор электромонтажного инструмента, подготовка необходимых проводов, соединения проводов, согласно схеме, изолирование места соединения проводов, оконцевание проводов медных и многожильных, изолирование соединения; разработка плаката по электробезопасности, оценивание суммарной электрической мощности осветительных приборов школы, энергетическая эффективность используемых ламп, отчет о проделанных исследованиях путей экономии электроэнергии в школе, сборка электромонтажной схемы электрического светильника по замыслу.

#### **Создание изделий из текстильных материалов. Творческий проект «Уют моего дома».(6час)**

*Основные теоретические сведения.* Понятие о столовом и кухонном белье; виды столового и кухонного белья; конструкции салфеток, полотенец, скатертей; определение формы и размеров; последовательность построения чертежа салфеток, полотенец, скатертей; правила безопасной работы ножницами, технология пошива полотенец, салфеток; скатертей; правила безопасной работы на швейной машине, понятие о постельном белье; виды постельного белья; конструкции простыней, наволочек и пододеяльников; определение формы и размеров; последовательность построения чертежа простыней, наволочек и пододеяльников; способы экономного раскроя на ткани; виды бельевых швов; правила выкраивания косых беек;

технология окантовочного шва; виды украшающих швов; технологическая последовательность пошива простыней, наволочек и пододеяльников; правила безопасной работы на швейной машине и электрическим утюгом, виды покрывал и пледов; способы конструирования покрывал и пледов; правила раскроя; правила безопасной работы ножницами, ручными иглами, технология выполнения ручных работ (прямые сметочные, косые и крестообразные подшивочные стежки); технология машинных работ (подшивание потайным швом, окантовывание среза бейкой); технология послойного утепления; ручного впусивания и машинного стегания; правила безопасности при выполнении ручных сметочных и машинных работ, способы декорирования окон шторами; виды штор и украшающих элементов в различных помещениях; правила конструирования штор; принцип экономного раскроя на ткани, технологию пошива штор, свагов, ламбрекенов, подхватов; правила безопасности утюжильных работ.

**Лабораторные и практические работы.** Снятие мерок для изготовления столового и кухонного белья; построение чертежей; выполнение выкройки столового и кухонного белья; раскраивание полотенца, салфетки и скатерти, пошив салфетки, полотенца, скатерти и других кухонных мелочей; изготовление выкройки дополнительных деталей изделия; подготовка выкройку к раскрою, выполнение образцов швов подшивания и окантовывания; декорирование изделия оборками, рюшами, лентами, кистями и сутажем, снятие мерок для изготовления постельного белья; построение чертежей; выполнение выкройки постельного белья; раскраивание простыни, наволочки и пододеяльники, выполнение образцов видов бельевых и декоративных швов; обработка обрезного края изделий окантовочным швом косых полос для беек; выполнение пошива простыней, наволочек и пододеяльников; устранение дефектов; выполнение окончательной обработки изделий постельного белья, конструирование покрывала и пледа; подготовка и раскрой детали на ткани; изготовление образцов ручных швов стачивания и подшивания; образцов машинных швов подшивания и окантовывания специальными лапками, изготовление образцов складок, швов; стежки и впусивание послойного утепления; устранение дефектов; выполнение окончательной обработки покрывал и пледов, конструирование и моделирование шторы; раскрой в соответствии с технологией; дополнение шторы ламбрекенами, свагами, подхватами, пошив шторы согласно замыслу; декорирование шторы кистями, лентами, оборками и рюшами; окончательная обработка штор.

#### **Арт-дизайн 4 (час)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие об арт-дизайне; видах, технологиях, значении в интерьере; виды арт-дизайна; конструкции инсталляций; определение формы и размеров; последовательность построения конструкций, чертежей; техника и технология выполнения топиариев, упаковок для подарков, поделок в технике канзаши; правила безопасной работы ножницами, технология пошива, сборки; правила безопасной работы на швейной машине, последовательность построения чертежей; способы экономного раскроя на ткани и других материалах; виды украшающих швов; технологическая последовательность сборки изделий; правила безопасной работы электрическим утюгом, клеевым пистолетом, выжигателем; правила безопасной работы различными видами клея, красками и лаками.

#### **Лабораторные и практические работы.**

Оформление чертежей, выполнение технического рисунка, подбор материала, инструментов и технологий; технология выполнения поделок в технике топи арий, канзаши; изготовление и декорирование подарочных упаковок; пошаговое выполнение технологий изготовления.

#### **Современное производство и профессиональное самоопределение.**

## Творческий проект» Мой профессиональный выбор (4час)

Основные теоретические сведения. Понятия ощущение, восприятие, представление, воображение, память, внимание, внимательность, мышление, пути освоения профессии, ситуация выбора, алгоритм выбора, классификация профессий, профессиограмма и психограмма профессии, самооценка, самосознание, образ Я, профессиональный интерес, профессиональные склонности, эмоции, задатки, способности: общие, специальные, коммуникативные и организаторские талант, гениальность, понятия темперамент, холерик, меланхолик, сангвиник, флегматик, характер, понятия мотивы выбора профессии, профессиональные и жизненные планы, личный профессиональный план, понятие профессиональная пригодность, здоровье и выбор профессии, профессиональная проба.

### *Лабораторно-практические и практические работы.*

Составление профессиограммы выбранной профессии, определение уровня своей самооценки, определение своих склонностей, определение своего характера, своих склонностей, характеристика известных видов воображения и восприятия, раскрытие сущности воображения и его роли в творческих процессах, виды внимания, роль мышления в профессиональной деятельности, проведение анализа мотивов своего профессионального выбора, анализ мотивов своего профессионального выбора, выбор профессии.

**Основные теоретические сведения.** Оформление проектных материалов, экономическая оценка стоимости и выполнения проекта, варианты рекламирования проектного изделия, содержание портфолио, методика проведения электронной презентации проектов (сценарии, содержание). **Практические работы.** Оформление проектных материалов, вариантов рекламы, расчет стоимости проекта, разработка электронной презентации в программе Microsoft Office Power Point, представление портфолио

### Эстетика пришкольного участка

#### Весенние работы на пришкольном участке-(5 час.)

##### Основные теоретические сведения

Правила техники безопасности при работе на пришкольном участке. Условия хранения свеклы, моркови, капусты, картофеля. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. Использование органических и минеральных удобрений. Организация технологического цикла производства продукции.

##### Практические работы

Уборка корнеплодов. Сбор семян цветочно-декоративных растений. Условия хранения семян.

Класс	Темы	Количество учебных часов	Практические работы	тесты	проекты
5	Введение .Эстетика пришкольного участка	8	8		
	Кулинария	8	7	1	
	Элементы материаловедения	2		1	
	Элементы машиноведения	4		1	
	Конструирование и моделирование	18	9		
	Художественные ремесла	8	8		
	Технология ведения дома	4			
	Творческая проектная работа	8	8		1
	Эстетика пришкольного участка (весна)	8	8		



	<b>Итого</b>	<b>68 часов.</b>	<b>38</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
<b>6</b>	Вводное занятие	1			
	Эстетика пришкольного участка	8	8		
	Материаловедение	2		1	
	Кулинария	12	8	1	
	Машиноведение	3	2	1	
	Электротехнические работы	2			
	Технология ведения дома	4			
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	18	16		
	Творческие проектные работы	10			1
	Эстетика пришкольного участка (весна)	8	8		
	<b>Итого</b>	<b>68 часов.</b>	<b>42</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
<b>7</b>	Эстетика пришкольного участка (осень)	8	8		
	Кулинария	8	1	1	
	Интерьер жилого дома	4			
	Проектная деятельность учащихся	8			
	Создание изделий из текстильных материалов	18	16		
	Художественные ремесла.	12			
	Эстетика пришкольного участка (весна)	8			
		<b>Итого</b>	<b>68 часов.</b>	<b>26</b>	<b>2</b>
<b>8</b>	Эстетика пришкольного участка (осень)	5	5		
	Бюджет семьи	5		1	
	Технология домашнего хозяйства .Электротехника	6			
	Создание изделий из текстильных материалов. Творческий проект «Уют моего дома».	6	6		1
	Арт-дизайн	3	3		
	Современное производство и профессиональное самоопределение Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	4		2	
	Эстетика пришкольного участка	5	5		
		<b>Итого</b>	<b>34 часов.</b>	<b>19</b>	<b>3</b>

## Календарно-тематическое планирование

### 5 А класс

№ п/п	планируемый	фактический	Тема учебного занятия
<b>Раздел 1. Технологии растениеводства (8 часов)</b>			
1-2			Вводное занятие. Техника безопасности на участке. Семеноводство овощных культур и цветов.
3-4 5-6			Уборка урожая корнеплодов. Способы хранения урожая.

7-8			Осенняя обработка почвы.
			<b>Раздел 2. Кулинария (8 часов)</b>
9-10			Санитария и гигиена.
11-12			Физиология питания.
13-14			Технология приготовления пищи. Бутерброды, горячие напитки.
15-16			Технология приготовления блюд из яиц. Технология приготовления блюд из овощей, бобовых. Сервировка стола .Правила пользования столовыми приборами.
			<b>Раздел 3. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».</b>
17-18			Производство текстильных материалов. Классификация волокон.
19-20			Свойства текстильных материалов. Изучение свойств хлопка и льна.
21-22			Элементы машиноведения. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Виды машин применяемых в швейной промышленности.
23-24			Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек на ткани.
			<b>Раздел 5. Конструирования и моделирования 18 часов</b>
25-26			Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок.
27-28			Моделирование изделия.
29-30			Построения чертежа выкройки изделия в масштабе 1:4,1:1
31-32			Технология изготовления швейного изделия. Раскрой фартука.
33-34			Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос линий выкройки на детали кроя.
35-36			Обработка карманов и соединение с фартуком.
37-38			Обработка срезов фартука.
39-40			Обработка пояса и соединение аппликации с фартуком.
41-42			Окончательная обработка фартука.
			<b>Раздел 6 . «Художественные ремёсла» (8 ч)</b>
43-44			Декоративно-прикладное искусство..
45-46			Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства .Орнамент. Символика в орнаменте
47-48 49-50			Лоскутное шитьё: -Раскрой элементов. Соединение деталей изделия. - Сборка изделия. -Декоративная и окончательная отделки изделий.
			<b>Раздел 7. Технология ведения дома</b>
51-52			Оформление интерьер кухни- столовой
53-54 55-56			Этапы выполнения проектов.-Исследовательская и созидательная деятельность. -Тематика творческих проектов. Критерии выбора изделий. Содержание проекта. Последовательность

			выполнения проекта. Оформление дизайн -папки творческого проекта.
57-58			Защита проекта Критерии оценивания проекта.
<b>Раздел 9 . Эстетика пришкольного участка (8часов)</b>			
59-60			Уборка территории пришкольного участка..
61-62			Приемы весенний обработки почвы. Правила разбивки грядок.
63-64			Организация технологического цикла производства продукции растениеводства. Посадка овощей.
65-66			Организация технологического цикла производства продукции растениеводства. Посадка овощей.
67-68			Обобщение темы.

## 5 Б класс

№ п/п	планируемый	фактический	Тема учебного занятия
<b>Раздел 1. Технологии растениеводства (8 часов)</b>			
1-2			Вводное занятие. Техника безопасности на участке. Семеноводство овощных культур и цветов.
3-4 5-6			Уборка урожая корнеплодов. Способы хранения урожая.
7-8			Осенняя обработка почвы.
<b>Раздел 2. Кулинария (10часов)</b>			
9-10			Санитария и гигиена.
11-12			Физиология питания.
13-14			Технология приготовления пищи. Бутерброды, горячие напитки.
15-16			Технология приготовления блюд из яиц. Технология приготовления блюд из овощей, бобовых.
17-18			Сервировка стола .Правила пользования столовыми приборами
<b>Раздел 3. Элементы материаловедения ( 2часа)</b>			
19-20			Элементы материаловедения. Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства.
<b>Раздел 4. Элементы машиноведения( 4 часа)</b>			
21-22			Элементы машиноведения. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Виды машин применяемых в швейной промышленности.
23-24			Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек на ткани.
<b>Раздел 5. Конструирования и моделирования 18 часов</b>			
25-26			Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок.

27-28			Моделирование изделия-Проектная работа «Фартук»
29-30			Построение чертежа выкройки изделия в масштабе 1:4,1:1
31-32			Технология изготовления швейного изделия Раскрой фартука.
33-34			Подготовка деталей кроя к обработке. Перенос линий выкройки на детали кроя
35-36			Обработка карманов и соединение с фартуком.
37-38			Обработка срезов фартука.
39-40			Обработка пояса и соединение аппликации с фартуком.
41-42			Окончательная обработка фартуков.
<b>Раздел 6 . «Художественные ремёсла» (8 ч)</b>			
43-44			Декоративно-прикладное искусство..
45-46			Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства .Орнамент. Символика в орнаменте
47-48 49-50			Лоскутное шитьё: -Раскрой элементов. Соединение деталей изделия. - Сборка изделия. -Декоративная и окончательная отделки изделий.
<b>Раздел 7. Технология ведения дома</b>			
51-52			Оформление интерьер кухни- столовой
<b>Раздел 8 «Творческие проектные работы» (6часов)</b>			
53-54 55-56	13.04 20.04		Этапы выполнения проектов.-Исследовательская и созидательная деятельность. -Тематика творческих проектов. Критерии выбора изделий. Содержание проекта. Последовательность выполнения проекта. Оформление дизайн -папки творческого проекта.
57-58			Защита проекта Критерии оценивания проекта.
<b>Раздел 9 . Эстетика пришкольного участка (8часов)</b>			
59-60			Уборка территории пришкольного участка. .
61-62			Приемы весенний обработки почвы. Правила разбивки грядок.
63-64			Организация технологического цикла производства продукции растениеводства. Посадка овощей.
65-66			Организация технологического цикла производства продукции растениеводства. Посадка овощей.
67-68			

### Календарно-тематическое планирование по технологии 6 «А» класс

№	Календ.сроки		Раздел, тема
	Факт	план	
1-2			Вводное занятие. Первичный инструктаж безопасности труда.

			<b>Раздел 1. Растениеводство (осенний период 8 часов)</b>
3-4			Правила Т.Б. при работе на пришкольном участке. Технология подготовки хранилищ к закладке урожая.
5-6			Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики.
7-8			Понятие о почве как основном средстве с/п., типы почв, понятие о плодородии.
9-10			Выращивание плодовых и ягодных культур.
			<b>Раздел 2. Кулинария технология приготовления (8 часов)</b>
11-12			Технология первичной обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.
13-14			Технология приготовления блюд из море продуктов..
15-16			Технология первичной обработки мяса .Виды мясных продуктов. Приготовления первых блюд из мяса.
17-18			Сервировка стола к обеду. Этикет .Творческий проект « Приготовление воскресного семейного блюда»
			<b>Раздел 3. Материаловедение 2 часа</b>
19-20			Производство и свойство натурального волокна животного происхождения. Лицевые и изнаночные. стороны ткани.
			<b>Раздел 4. Машиноведение 4 часа</b>
21-22			Назначение и устройство швейной машины. Техника безопасности. Подбор игл и нитей от вида ткани
23-24			Неполадки и регулировка швейной машины. Замена игл.
			<b>Раздел 5.Создание изделий из текстильных материалов( 22 часа)</b>
25-26			Свойства текстильных материалов.
27-28			Конструирование швейных изделий.
29-30			Конструирование швейных изделий.
31-32			Моделирование швейных изделий.
33-34			Технология дублирования деталей. Ручные работы.
35-36			Работа на швейной машине.
37-38			Технология изготовления швейных изделий.
39-40			Технология изготовления швейных изделий.
41-42			Технология изготовления швейных изделий.
43-44			Технология изготовления швейных изделий.

45-46			Творческий проект «Наряд для семейного обеда».
47-48			Творческий проект «Наряд для семейного обеда».
			<b>Раздел 6. Интерьер жилого дома (4 часа)</b>
49-50			Современные средства ухода и защита одежды и обуви .Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.
51-52			Комнатные растения в интерьере
53-54			Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»
			<b>Раздел 7.Художественные ремёсла</b>
55-56			Вязание крючком. Основные виды петель при вязании крючком.
57-58			Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель.
59-60			Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами.»
61-62			Защита творческого проекта.
			<b>Раздел 10. Растениеводство (весенний период ) 8 ч</b>
63-64			Технология выращивания 2 летних овощных культур на семена.
65-66			Понятие о севообороте. Основные виды минеральных удобрений
67-68			Технология размножения ягодных кустарников черенками. Посев семян

**Календарно-тематическое планирование по  
технологии 7 класс.**

№	Календ.срок		Раздел, тема
	План	факт	
			<b>Раздел 1 Эстетика пришкольного участка (осенний период 8 часов)</b>
1-2			Вводное занятие. Правила техники безопасности труда при работе на пришкольном участке.
3-4			Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений, технология выращивания ягодных кустарников, строение плодового дерева.
5-6			Правила безопасного труда при уходе за П.Д. Профессии связанные с выращиванием П.Р..
7-8			Применение с/з техники в растениеводстве. Т.Б. при работе с малогабаритной с/з техники.
			<b>Раздел 2. Кулинария. 10 часов</b>
9-10			Физиология питания. Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые отравления и первая помощь при них.
11-12			Изделия из дрожжевого, пресного ,песочного, слоенного теста.

13-14			Сладкие блюда и десерты. Украшения десертных блюд. Ароматизаторы в кулинарии.
15-16			Сладкие заготовки. Способы приготовления и условия хранения .
17-18			Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.
			<b>Раздел 3 Создание изделий из текстильных материалов. (22 часа)</b>
19-20			Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.
21-22			Конструирование швейных изделий (поясная одежда)
23-24			Моделирование поясной одежды.
25-26			Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.
27-28			Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса.
29-30			Технология ручных работ.
31-32			Технология машинных работ.
33-34			Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом.
35-36			Технология обработки складок.
37-38			Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки
39-40			Подготовка и проведение примерки поясного изделия.
41-42			Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия.
			<b>Раздел 4.Интерьер жилого дома. (4 часа)</b>
43-44			Освещение жилого помещения
45-46			Предметы искусства и коллекции в интерьере
47-48			Гигиена жилища
49-50			Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.
51-52			Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта
			<b>Раздел 5.Художественные ремесла</b>
53-54			Ручная роспись тканей.
55-56			Ручные стежки и швы на их основе.
57-58			Вышивание по свободному контуру. Вышивание лентами.
59-60			Защита проекта.
61-62			Защита проекта
			<b>Раздел 6 Растениеводство (весенний период)</b>
63-64			Уход за сеянцами, пикировка. Подкормка растений
65-66			Весенняя обработка почвы с внесением органических удобрений. Высадка рассады.
67-68			Весенняя обработка почвы с внесением органических удобрений

			.Практическая работа
69-70			Резервный час

### Календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс

	Календ.срок		Раздел, тема
	план	Факт.	
<b>Раздел 1 Растениеводство 5часов</b>			
1			Вводное занятие. Техника безопасности на рабочем месте. Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта.
2-4			Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения .
5			Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод.
<b>Раздел 2.Семейная экономика 7 часов</b>			
6			Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье.
7			Потребности семьи.
8			Информация о товарах.
9			Торговые символы, этикетки и штрихкод.
10			Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. Расходы на питание
11			Сбережения. Личный бюджет.
12			Экономика приусадебного (дачного участка).
<b>Раздел 3 Технология домашнего хозяйства 2 ч</b>			
13 14			Инженерные коммуникации . Система водоснабжения и канализации.
<b>Раздел 4 Электротехника 4 ч</b>			
15			Электрический ток и его использование.
17			Монтаж электрической цепи. Проект «Плакат по электробезопасности».
16			Электроосветительные, цифровые и электронагревательные приборы.
17			Творческий проект « Электрический светильник»
<b>Раздел 5 Создание изделий из текстильных материалов (6ч)</b>			
18			Конструирование столового и кухонного белья.
19			Технология пошива кухонного и столового белья.
20			Конструирование постельного белья. Технология пошива постельного белья.
21			Конструирование покрывал и пледов. Технология пошива покрывал и пледов
22			Виды штор. Конструирование штор.
23			Технология пошива штор .Творческий проект «Уют моего дома»
<b>Раздел 6 Арт-дизайн (4ч)</b>			
24			Техника выполнения топиариев. Правила оформления топиариев.
25			Оформление подарков. Виды упаковок.



26			Броши в технике шеби-шик.
27			Изготовление цветов в технике канзаши.
			<b>Раздел 7 Современное производство и профессиональное самоопределение (4ч)</b>
28			Подготовка профессиональной деятельности.
29			Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.
30			Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.
31			Творческий проект «Мой профессиональный выбор» Оформление проектных материалов.
			<b>Раздел 8 Растениеводство (весенний период 4ч)</b>
32-33			Технология выращивания растений защищённом грунте, виды укрывных материалов.
34-35			Понятие о ландшафтном дизайне .Технология выращивания растений .

## **Нормы и критерии оценивания знаний обучающихся по предмету «Технология» в 5-8 классах.**

Критерии оценивания устных ответов обучающихся.

Устный контроль включает методы:

- индивидуального опроса,
- фронтального опроса,
- устных зачетов(защита проектов)

Развёрнутый устный ответ ученика должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения и правила в конкретных случаях.

При оценке ответа ученика надо руководствоваться следующими критериями:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимание изученного материала;
- 3) грамотность изложения ответа.

*Отметка «5»* ставится, если ученик полно излагает изученный материал, даёт правильное определение языковых понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

*Отметка «4»* ставится, если ученик даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и грамотности изложения ответа.

*Отметка «3»* ставится, если ученик обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в грамотности изложения ответа.

*Отметка «2»* ставится, если ученик обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отметка «2» отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка «5», «4», «3» может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т. е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались его ответы, но и осуществлялась проверка умения применять знания на практике.

Метод проектов.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полнота пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Последовательность работы над проектом представлена в таблице 1, 2.

Карта оценки проекта представлена в таблице 3.

*Таблица 1.* Творческая работа.

1-й этап. Разработка проекта	
Для чего и кому нужен проект?	1.Сделать подарок. 2.Подготовиться к празднику. 3.Что-то другое.
Что будем делать?	1.Обсуждаем и выбираем изделие (-я). 2.Определяем конструкцию изделия. 3.Подбираем подходящие материалы. 4.Выполняем зарисовки, схемы, эскизы объекта. 5.Выбираем лучший вариант.

Как делать?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Подбираем технологию выполнения.</li> <li>2.Продумываем возможные конструкторско-технологические проблемы и их решение.</li> <li>3.Подбираем инструменты, материалы.</li> <li>4. Организовываем рабочее место.</li> </ol>
2-й этап. Выполнение проекта	
Воплощаем замысел!	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Распределяем роли или обязанности (в коллективном и групповом проекте).</li> <li>2.Изготавливаем изделие.</li> <li>3.Вносим необходимые дополнения, исправления (в конструкцию, технологию).</li> </ol>
3-й этап. Защита проекта	
Что делали и как?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Что решили делать и для чего.</li> <li>2.Как рождался образ объекта.</li> <li>3.Какие проблемы возникали.</li> <li>4.Как решались проблемы.</li> <li>5.Достигнут ли результат.</li> <li>6.Расчет себестоимости.</li> <li>7.Анализируем, делаем выводы.</li> </ol>

Таблица 2.

Информационный проект;

1-й этап. Разработка проекта	
Для чего и кому нужен проект?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Выступить перед школьниками.</li> <li>2.Выступить перед взрослыми.</li> <li>3.Что-то другое</li> </ol>
Что будем делать?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Обсуждаем и выбираем тему(-ы).</li> <li>2.Определяем форму подачи информации (сообщение, доклад, альбом, стенгазета, компьютерная презентация).</li> <li>3.Выполняем зарисовки, схемы, эскизы оформления.</li> </ol>

Как делать?	1.Решаем, где искать информацию. 2.Продумываем возможные проблемы и их решение. 3.Подбираем материалы, инструменты, технические средства.
2-й этап. Выполнение проекта	
Воплощаем замысел!	1.Распределяем роли или обязанности (в коллективном, групповом проекте). 2.Ищем и отбираем нужную информацию (журналы, книги, энциклопедии, интернет). 3.Оформляем информационный проект. 4. Вносим необходимые дополнения, исправления (в содержание, оформление).
3-й этап. Защита проекта	
Что делали и как?	1.Что решили делать и для чего. 2.Как рождался образ объекта. 3.Какие проблемы возникали. 4.Как решались проблемы. 5.Достигнут ли результат. 6.Расчет себестоимости. 7.Анализируем, делаем выводы.

Таблица 3.

Дата защиты: \_\_\_\_\_

Тема проекта: \_\_\_\_\_

Цель проекта: \_\_\_\_\_

	Дост ижен ие	Офо	Защита	Процесс работы над проектом (по 5 баллов)
--	--------------------	-----	--------	---

			Представление (5 баллов)	Ответы на вопросы (5 баллов)	Творчество	Использование дополнительной литературы	Практическое применение проекта	Умение работать в группе
Самооценка								
Оценка учителя								
Оценка учащихся								
Итого								

Общее количество баллов за проект \_\_\_\_\_

Отметка \_\_\_\_\_

Шкала оценок:

100-120 баллов – «5»

85-100 баллов – «4»

65-85 баллов – «3»

Меньше 65 баллов – рекомендуется доработать проект.

Письменный контроль предполагает:

*Тестирование.*

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование.

Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов, или по итогам года.

*Критерии оценок по результатам выполнения теста.*

*Ошибки:*

0-2 – «5»

3-5 – «4»

6-9 – «3»

10 и более ошибок – «2»

*Практические работы.*

*Критерии оценивания практических работ*

*При оценке практических работ по технологии учитываются:*

- ✓ уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе;
- ✓ степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы;
- ✓ соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм;
- ✓ качество выполненной работы и др.

Критерии оценки знаний представлены в таблице 1.

*Таблица 1.*

Технологические требования	«5»	«4»	«3»	«2»
Качество выполненной работы	Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями ИК или по образцу	Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого	Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительно	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа; качество изделия не соответствует ИК или образцу. Дополнительная доработка не может восстановить годность изделия
Затраты времени на выполнение работы	Ученик уложился в норму или затратил времени меньше, чем установлено по норме	На выполнение задания затрачено времени не более установленного по норме	На выполнение задания затрачено времени больше чем предусмотрено по норме, но не более 25 %	На выполнение задания превышение времени составляет более 25 %
Соблюдение технологии при выполнении работы	Работа выполнялась в соответствии с технологией с соблюдением последовательности операций	Работа выполнялась в соответствии с технологией; отклонения от указанной последовательности не имели принципиального	Задание выполнялось с отклонениями от технологии, но эти отклонения не привели к окончательному браку изделия	Обработка изделия (детали) выполнялась с грубыми отклонениями от технологии,

		значения	(детали)	применялись не предусмот- ренные операции. Изделие вышло в брак
Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований	СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВСЕГДА И ДЛЯ ВСЕХ УЧАЩИХСЯ НЕЗАВИСИМО ОТ СОДЕРЖАНИЯ И ХАРАКТЕРА ВЫПОЛНЯЕМОЙ РАБОТЫ. НАРУШЕНИЕ ЭТИХ ПРАВИЛ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!			