

РАССМОТРЕНО
на заседании
методического объединения
Протокол № 1
от «30» 08 2016г

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2», г. Сосенский
Козельского района Калужской области

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по УВР

«30» 08 2016г

Рабочая программа

по технологии

5 - 8 классы

Составлена на основе Примерной программы основного общего образования по технологии Программы основного общего образования по технологии для 5-8 классов. ФГОС ООО второго поколения с учетом авторской программы Технология: программа. 5-8 классы. Н.В. Сеница. В.Д. Симоненко в соответствии ООП ООО (ФГОС) МКОУ «СОШ №2» г. Сосенский.

УМК Линия учебников Н.В. Сеница. В.Д. Симоненко (5 – 7 кл)
8 класс. Учебник «Технология. Обслуживающий труд», 8 класс: учебник/О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркутская и др.

Срок реализации: 4 года.

Разработчик: Посполита Елена Ивановна - учитель технологии высшей квалификационной категории.

г. Сосенский
2016 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ К ООП
УТВЕРЖДЕНО:
Директор МКОУ «СОШ №2» г. Сосенский
Л.В.Бахаева
Приказ № 57/3 от «30» августа 2016 года



Планируемые результаты изучения курса по направлению «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологически 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, соблюдать правила этикета за столом;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- опр. виды экологического загрязнения 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.

Раздел «Технология ручной обработки материалов. Элементы графической грамоты»

Выпускник научится:

- на основе полученных представлений о многообразии материалов, их видах, свойствах, происхождении, практическом применении в жизни осознанно подбирать доступные в обработке материалы для изделий по декоративным и конструктивным свойствам;
- отбирать и выполнять в зависимости от свойств освоенных материалов оптимальные и доступные технологические приёмы их ручной обработки (при разметке деталей, их выделении из заготовки, формообразовании, сборке и отделке изделия);
- применять приёмы рациональной безопасной работы ручными инструментами: чертёжными, режущими и колющими ;
- выполнять действия моделирования и работать с простейшей технической документацией: распознавать простейшие чертежи и эскизы, читать их; изготавливать плоскостные и объёмные изделия по простейшим чертежам, эскизам, схемам, рисункам.

Выпускник получит возможность научиться:

- отбирать и выстраивать технологическую последовательность реализации собственного или предложенного учителем замысла;
- прогнозировать конечный практический результат и самостоятельно комбинировать художественные технологии в соответствии с конструктивной или декоративнохудожественной задачей.

Раздел «Конструирование и моделирование»

Выпускник научится:

- анализировать устройство изделия: выделять детали, их форму, определять взаимное расположение, виды соединения деталей;
- решать простейшие задачи конструктивного характера по изменению вида и способа соединения деталей: на достраивание, придание новых свойств конструкции;

- изготавливать несложные конструкции изделий по рисунку, простейшему чертежу или эскизу, образцу и заданным условиям.

Выпускник получит возможность научиться:

- соотносить объёмную конструкцию, основанную на правильных геометрических формах, с изображениями их развёрток;
- создавать мысленный образ конструкции с целью решения определённой конструкторской задачи или передачи определённой художественноэстетической информации; воплощать этот образ в материале.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник 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.

Выпускник 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»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать 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 «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру; рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

по установленным нормативам выполнять следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия; находить и устранять допущенные дефекты;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин.
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;

Практика работы на компьютере

Выпускник научится:

- выполнять на основе знакомства с персональным компьютером как техническим средством, его основными устройствами и их назначением базовые действия с компьютером и другими средствами ИКТ, используя безопасные для органов зрения, нервной системы, опорнодвигательного аппарата эргономичные приёмы работы; выполнять (минизарядку);
- пользоваться компьютером для поиска и воспроизведения необходимой информации;
- пользоваться компьютером для решения задач с простыми информационными объектами (текстом, рисунками, ресурсами).

Выпускник получит возможность научиться

- пользоваться доступными приёмами работы с готовой текстовой, визуальной, звуковой информацией в сети Интернет, а также познакомиться с доступными способами её получения, хранения, переработки.
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Требования к уровню подготовки учащихся по данной программе. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета, курса в соответствии с требованиями ФГОС на конец года обучения для каждого класса.

5 Класс Целевые установки - воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

Личностные результаты:

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственности к учению, готовности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира; - проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

В трудовой сфере:

- технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- своих потребностей и требований с потребностями 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.

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса, школы, озеленении пришкольного участка

В коммуникативной сфере:

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- практическое освоение умений, коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;
- овладение устной и письменной речью;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

В физиолого – психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами, с помощью машин и механизмов;

бкласс: Целевые установки - опыт применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности; развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

Личностные результаты:

- 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;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

Метапредметные результаты:

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей;
- 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.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

В трудовой сфере:

- овладение методами проектно-исследовательской деятельности, решение творческих задач;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;
- подбор материалов с учетом характера и объекта труда;

В мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

В коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: уметь согласовывать свои действия;

-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

-презентация и защита проекта изделия

В физиолого-психологической сфере:

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и с помощью машин и механизмов;

-сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

-соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций

7 класс: Целевые установки - освоение технологических знаний, основ созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

Личностные результаты:

-умение общаться при выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

-формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

-осознание необходимости общественно полезного труда;

-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты:

-соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

-формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике;

-поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

-самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

-виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

-приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

Предметные результаты:

В познавательной сфере

-рациональное использование учебной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

-ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

-документирование результатов труда и проектной деятельности;

-расчет себестоимости продукта труда;

В трудовой сфере:

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

-выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

-документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

-проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

В мотивационной сфере:

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно - прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- овладение методами эстетического оформления изделия

В коммуникативной сфере:

- устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми;
- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе;
- отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы

В физиолого – психологической сфере:

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;
- достижение необходимой точности движений при выполнении операций.

8 класс: Целевые установки - освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию общественно значимых продуктов труда; знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в рыночной экономике, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг

Личностные результаты

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметные результаты:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда.
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой

Предметные результаты:

В познавательной сфере

- Рациональное использование учебной и доп. информации для проектирования и создания объектов труда-
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»

- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

В трудовой сфере:

- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда.
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда, выявления ошибок при изучении учебных разделов.

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

В физиолого – психологической сфере:

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами.
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

I. Содержание учебного предмета 5 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
Раздел «Интерьер» - (8 ч)	
<i>Практические работы.</i> Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.	
«Введение. Техника безопасности. Проектная деятельность». – 2 часа	Знакомство с предметом. Правилами. Понятием проектная деятельность.
«Интерьер кухни, столовой»- 2 часа	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
«Бытовые электроприборы» - 1 час	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне:
Творческий проект «Планирование кухни – столовой» - 3 часа	Правила выполнения проекта. Планирование деятельности. Выполнение первого проекта
<p>Раздел «Кулинария» (16 ч)</p> <p><i>Практические работы.</i> Составление индивидуального режима питания и дневного рацион. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация и оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделия. Дегустация блюд. Оценка качества. Приготовление и оформление блюд из овощей и фруктов. Дегустация и качество. Определение свежести и приготовление блюд из яиц. Дегустация, качество. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.</p>	
«Санитария и гигиена на кухне» -2 часа	Санитарно-гигиенические требования к лицам, готовящим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь
Физиология питания. Здоровое питание» - 2 часа	Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Режим питания.
«Технология приготовления горячих напитков» - 2 часа	Классификация напитков. Виды. Правила приготовления
«Бутерброды и горячие напитки» - 2 часа	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Технология приготовления, подача кофе.
«Блюда из овощей и фруктов» Практическое приготовление и оформление салата - 4 часа	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей. Инструменты и приспособления. Технология

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
	приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Требования к качеству и оформлению готовых блюд
«Блюда из яиц» - 2 часа	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд
«Приготовление завтрака. Сервировка стола» - 2 часа <i>Творческий проект «Воскресный завтрак»</i>	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (36 ч) <i>Практические работы.</i> Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Упражнение в выполнении закрепок. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Поузловая обработка изделия.	
«Производство и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» - 2 часа)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, тесьмы, лент. Т.Б.
«Конструирование швейных изделий» - 2 часа	Понятие о чертеже швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок. Особенности построения выкроек 1:4 фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.
«Построение чертежа выкройки 1:1» – 2 часа	Построение чертежа по алгоритму.
«Раскрой швейного изделия» - 2 часа.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
	Инструменты и приспособления. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Правила
«Швейная машина» - 2 часа	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.
«Швейные ручные работы» - 4 часа	Терминология. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления. Требования к выполн. ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: Основные операции при ручных работах: обмётывание;
«Подготовка швейной машины к работе» - 2 часа	Заправка верхней и нижней нитей швейной машины. Основные операции при заправке и выполнении швов
«Приемы работы на швейной машинке» - 2 часа	Основные операции при машинной обработке изделия: стачивание; застрачивание
«Швейные машинные работы. ВТО».- 2 часа	Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Основные операции ВТО:
<p>Творческий проект - «Фартук для...» «Технология изготовления швейных изделий» - 16 часов <i>А. Обработка накладного кармана. Проверка качества -2 часа</i> <i>Б. Наметывание и настрачивание накладного кармана на основу фартука. Проверка качества - 2 часа</i> <i>В. Обработка нижнего и бокового среза. Проверка качества. Примерка – 2 часа</i> <i>Г. Обработка бретели. Проверка качества – 2 часа</i></p>	<p>Последовательность выполнения операций пошива изделия. Соблюдение технологии пошива. Заполнение шаблона проектной документации. Описание проекта</p> <p>Творческие, проектные работы (Примерные темы) Кулинария: Праздничный стол, этот удивительный бутерброд, сервировка стола день рожденья, воскресный завтрак для семьи Художественная обработка материалов: Вышивка – древнее рукоделие, обрезки ткани для пользы дела, прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника),</p>

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
<p>Д. <i>Обработка нагрудника. Проверка качества – 2 часа</i></p> <p>Е. <i>Обработка пояса. Проверка качества – 2 часа.</i></p> <p>Ж. <i>Окончательная отделка фартука. Проверка качества. ВТО. Примерка. – 2 часа.</i></p> <p>З. <i>Защита проекта «Фартук для...» - 2 часа</i></p>	<p>тайны бабушкиного сундука, веселые лоскутки, отделка швейного изделия вышивкой, панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п. Изготовление швейного изделия: Простейшие виды одежды.</p>
<p>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</p> <p><i>Практические работы.</i> Экскурсия в школьный музей. Фотографирование и зарисовка образцов рукоделия, мотивов с природы, стилизация. Создание композиции, орнамента. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.</p>	
<p>«Декоративно-прикладное искусство» - 2 часа</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села.</p>
<p>«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» - 2 часа</p>	<p>Понятие композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика. Стилизация. Цветовые сочетания. Ахроматические и хроматические, основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета.</p>
<p>«Лоскутное шитьё, орнамент. Символика» - 4 ч.</p> <p><i>А. Практическая работа (проектные образцы видов лоскутной пластики) - 2 часа</i></p> <p><i>Б. Технология изготовления (заполнение докум.) – .</i></p> <p><i>Защита проекта – 2 часа</i></p>	<p>История лоскутной пластики. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия. Цель и задачи. Этапы выполнения проекта: Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>
<p>«Технологии творческой и опытнической деятельности»</p> <p><i>Практические работы.</i> Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p><i>Варианты творческих проектов:</i> «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белое», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.</p>	

6 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 часов) <i>Практические работы.</i> Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон. Пересадка комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.	
«Введение. Инструктаж по Т.Б. Проектная деятельность. Этапы выполнения проекта. Повторение» – 2 часа	Повторение эргономических, санитарно-гигиенических, эстетических требований и правил техники безопасности при работе на уроках технологии
«Планирование жилого дома. Интерьер, Зонирование. - 2 часа	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.
«Разновидности комнатных растений в интерьере. Технология выращивания» - 2 часа.	Понятие о фито дизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник
«Защита проекта Творческий проект «Комната моей мечты» 2 часа	Заполнение шаблона документации. Защита проекта
Раздел «Кулинария» (16 ч) <i>Практические работы.</i> Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы и морепродуктов. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса. Приготовление заправочного супа. Составление меню и приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.	
Санитария и гигиена на кухне. Т.Б. Здоровое питание. – 2 часа	Повторение. Этапы проектирования. Зачин проекта «Приготовление воскресного обеда»
«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» - 2 часа	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
«Блюда из мяса» - 2 часа	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам
«Первые блюда» - 2 часа	Классифицировать супы по видам и способу приготовления. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка блюда. Оформление супа и подача к столу.
<p>«Приготовление воскресного обеда. Сервировка стола к обеду» - 8 часов)</p> <p><i>А. Расчет продуктов питания. Рецепттура – 2 часа</i></p> <p><i>Б. Сервировка стола. Этикет. Поведение за столом. – 2 часа.</i></p> <p><i>В. Составление пояснительной записки.</i></p> <p><i>Презентация. – 2 часа.</i></p> <p><i>Г. Защита тв. проекта - 2 часа.</i></p>	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Актуализировать проблему. Предлагать варианты выбора. Составлять звездочку обдумывания.</p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (36 часов)</p> <p><i>Практические работы.</i> Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия в натуральную величину (проектное изделие). Выкройка. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Примерка. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.</p>	
«Свойства текстильных материалов. Химические волокна. Переплетения» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон
«Конструирование швейных изделий. Снятие мерок. Постр. чертежа 1:4» - 2 часа	Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.
«Конструирование швейных изделий. Построение чертежа 1:1. Классификация одежды» - 2 часа	Понятие о плечевой одежде. Построение чертежа основы плечевого изделия.

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
«Моделирование изделий. Перенос вытачки»- 2 часа	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины.
« Раскрой. Правила раскроя. Дублирование деталей кроя» - 2 часа	Знакомиться с профессией технолог-конструктор. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя.
«Ручные стежки и строчки. Терминология» - 2 часа	Терминология. Графическое изображение. Основные операции ручных работ:
«Машинные строчки. Виды приспособлений. Швейная машина» - 2 часа	Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.
«Машинные швы. Терминология» - 2 часа	Классификация машинных швов: соединительные. Обработка мелких деталей. Основные машинные операции: притачивание; обтачивание.
<p>«Технология изготовления швейных изделий» (20 часов)</p> <p><i>А. Поузловая обработка. Обработка плечевых швов. Мелких деталей – 2 часа</i></p> <p><i>Б. Поузловая обработка. Подкройная обтачка. Обработка горловины. – 2 часа</i></p> <p><i>В. Поузловая обработка. Обработка рукава швом в подгибку – 2 часа.</i></p> <p><i>Г. Поузловая обработка. Обработка кокетки кружевом. – 2 часа.</i></p> <p><i>Д. Поузловая обработка. Соединение юбки с лифом. Обметывание. – 2 часа.</i></p> <p><i>Е. Поузловая обработка. Боковые швы. Обметывание. – 2 часа.</i></p> <p><i>Ж. Поузловая обработка. Обработка низа швом в подгибку. – 2 часа.</i></p> <p><i>З. Поузловая обработка. Окончательная отделка изделия. ВТО. Терминология. – 2 часа.</i></p>	<p>Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов. Последовательность изготовления. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
<p><i>И. Творческий проект. Плечевое изделие. Документация. Презентация – 2 часа.</i> <i>К. Творческий проект. Плечевое изделие. Защита проекта – 2 ч.</i></p>	<p>Этапы выполнения проекта: Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>

Раздел «Художественные ремёсла» (8 часов)

Практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу.

<p>«Вязание крючком» - 8 часов <i>А. Вязание крючком. Т.Б. Виды. Обозначение – 2 часа.</i> <i>Б. Вязание полотна. Вязание по кругу. – 2 часа.</i> <i>В. Творческий проект. Декоративные изделия для кухни, связанные крючком. – 2 часа.</i> <i>Г. Творческий проект. Декоративные изделия для кухни, связанные крючком. Документация. . Защита. – 2 ч.</i></p>	<p>История — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения. Вязание полотна. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.</p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи. Этапы выполнения проекта: Определение затрат проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и защиты творческого проект.</p> <p>Определение цели и задачи проектной деятельности. Проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Проект по разделу «Кулинария». Проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформление пояснительной записки. Защита творческого проекта.</p>
---	---

«Исследовательская и созидательная деятельность»

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
<p align="center">Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 12 часов</p> <p><i>Практические работы:</i> Коллаж. Разработка интерьера и Размещение на стенах. Классификация бытовых приборов.</p>	
<p>Введение. Инструктаж по Т.Б. Проектная</p>	

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
деятельность-2 часа	
Введение. Инструктаж по Т.Б. Освещение жилого помещения. Светильники. Типы освещения. Системы управления. -2 часа	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Управления светом.
Запуск первого проекта. Предметы искусства и коллекции в интерьере – 2 часа	Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.
«Гигиена жилища. Средства и виды чистки помещения. Бытовые приборы для уборки. Современные технологии» - 2 часа	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки
Раздел «Электротехника» 1 час	
«Бытовые электроприборы» 2 час.	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор
Творческий проект «Умный дом» - 2 часа <i>А. Проблема. Цель, Задачи. Исследование – 1 ч</i> <i>Б. Защита. Самооценка – 1 час</i>	Составление и оформление документации по проекту. Презентация
Раздел «Кулинария» (16 часов) <i>Практические работ: Составление меню. Приготовление теста и блюд из него. Приготовление десертов. Классификация столового белья. Сервировка. Творческий проект.</i>	
Запуск проекта «Меню -приглашение к праздничн. столу». - 4 часа <i>А. Сан –гигиена и Т.Б. Повтор.</i> <i>Блюда из молока, кисломолочных продуктов» - 2 ч</i> <i>Б. Определение качества. Срок годности.</i> <i>Технологии приготовления блюд.-2 ч</i>	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов
«Изделия из жидкого теста. Виды. Технология приготовления. Оформление» - 2 часа	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители. Оборудование, посуда для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой. Подача.

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
«Виды теста и выпечки. Технология приготовления. Выпечка. Инструменты и оборудование» - 2 ч	Продукты для выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер
«Сладости, десерты, напитки. Технологии приготовления. Сервировка сладкого стола» - 2	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки. Рецепттура, технология их приготовления и подача
Творческий проект Проблема. Цель. Задачи. Исследование. Экономический расчет» - 2ч	Исследовательская работа. Поиск информации. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами.
Творческий проект. Составление меню Реклама. Дизайн-анализ – 2 ч +2 ч Защита .	Правила поведения за столом и пользования десертными приборами.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 часов) <i>Практические работы:</i> Раскрой. Поузловые операции создания изделия и ВТО.	
Запуск 2 проекта. «Юбка для летнего отдыха». «Свойства текстильных волокон животного происхождения. Виды. Характеристика» - 2 ч	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств волокон и тканей животного происхождения.
«Конструирование поясной одежды. Классификация. Мерки. Чертеж 1:1 – 2 ч	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки
«Моделирование швейных изделий» Получение выкройки из журнала мод. – 2 ч	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу, со складками. Получение выкройки изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из Интернета
«Выкройка. Раскрой. Дублирование деталей кроя». – 2 ч	Правила раскладки выкроек на ткани и раскрой. Правила Т.Б. Дублирование пояса клеевой прокладкой-корсажем
Технология швейных работ. Краевые швы. Спец. Лапки» - 2 ч	Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся частей

Тема раздела программы, количество учебных часов	Основное содержание материала темы
<p>«Технология изготовления швейных изделий» - 16 часов <i>А. Подготовка к 1 примерке. Вытачки. Боковые и средний срезы. Сметывание. – 42 час</i> <i>Б. Примерка. Исправление ошибок. Стачивание.- 2</i> <i>В. Обработка замка-молнии –4 ч.</i> <i>Г. Обработка пояса. Петли. Пуговицы. – 4 ч</i> <i>Д. Окончательная обработка изделия. ВТО.- 2 ч</i></p>	<p>Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Технология обработки складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная ВТО изделия</p>
<p>Творч. проект. «Юбка для летнего отдыха». –4ч <i>А. Документация – 2 ч. Б. Защита - 2 ч</i></p>	<p>Систематизация информации, знаний, графических изображений по созданию изделий из текстильных материалов. Правила оформления проекта (научной работы)</p>
<p>Раздел «Художественные ремёсла» (10-часов) <i>Практические работы:</i> Работа над творческим проектом по декоративно-прикладному творчеству.</p>	
<p>Запуск 3 проекта Подарок своими руками. «Ручная роспись тканей. Виды росписи» - 2 ч</p>	<p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи.</p>
<p>«Вышивание. Материалы и инструменты»-8ч <i>А. Ручные стежки и строчки «Крези».- 2ч</i> <i>Б. Виды вышивки. Гладь. Крест. Ленты.–2ч.</i> <i>В. Выполнение вышитой открытки – 4- ч...</i></p>	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки.</p>
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</p>	
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитич.). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>

8 класс 34 часа

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы
<p align="center">Раздел «Семейная экономика» (7 ч) <i>Практические работ:</i> Поэтапное выполнение проектной документации. Защита.</p>	
<p>«Введение. Инструктаж Т.Б. Я и наша семья».- 1 час</p>	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология семейного бюджета. Доходы и расходы семьи.</p>
<p>«Семья и Бизнес. Семейное хозяйство»- 1 ч.</p>	<p>Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок</p>
<p>«Потребности семьи Составление бизнес плана Семейной фирмы» - 1 час</p>	<p>Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.</p>
<p>«Расходы на питание» - 1 час</p>	<p>Составление недельного меню на всю семью.</p>
<p>«Накопления. Сбережения. Информационные технологии» - 1 час</p>	<p>Виды накопления. Возможности сохранения и преумножения денежных средств.</p>
<p>Творческий проект «Бюджет семьи. Семейное дело» Защита.- 1 час+ 1 час.</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Факторы. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии</p>
<p align="center">Раздел: «Технология обработки ткани» - 19 часов. <i>Практические работ:</i> Поузловые операции моделирования и пошива узлов изделия.</p>	
<p>«История Костюма. Конструирован. плечевого изделия» - 1 час</p>	<p>Национальный костюм - история.</p>
<p>«Снятие мерок. Построение чертежа. Шаблоны» - 1 час</p>	<p>Мерки для плечевого изделия. Использование схем и таблиц для построения выкроек.</p>
<p>«Моделирование воротников» - 1 час</p>	<p>Виды воротников</p>
<p>«Моделирование полочек. Горловины» - 1 час</p>	<p>Подбирать вырез горловины под конкретного человека.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы
«Моделирование складок полочек. Вытачек.» - 1 час	Перенос вытачки. Расположение складок на полочке.
«Моделиров. юбок» - 1 час	Классификация юбок. Фасоны
«Моделиров. рукава» - 1 час	Виды рукавов. К плечевому изделию
«Классификация машинных строчек. Таблица» - 1 час	Классифицировать машинные швы. Привести в систему.
«Соединительные маш. строчки» - 1 час	Технология изготовления
«Обтачные маш. строчки» - 1 час	Технология изготовления
«Отделочные маш. строчки» - 1 час	Технология изготовления
«Краевые швы в подгибку» - 1 час	Технология изготовления
«Поузловая обработка воротника. Втачивание в горловину» - 1 час	Технология изготовления
«Поузловая обработка рукава. Втачивание в пройму» - 1 час	Технология изготовления
«Поузловая обработка подборта с застежкой» - 1 час	Технология изготовления
«Поузловая обработка кармана в рамку» - 1 час	Технология изготовления
«Поузловая обработка карман в бок» - 1 час	Технология изготовления
«Зачетное занятие» - 1 час	Проверка качества
<p>Раздел: Художественные ремесла. «Технологии творческой и научной деятельности» (8 ч) <i>. Практические работы:</i> Научно-исследовательская работа по самостоятельно выбранной теме.</p>	
«Исследовательская и созидательная деятельность» - 8 часов)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Тематическое планирование

	Технология ведения дома 5 класс	
1	ИНТЕРЬЕР	8
2	КУЛИНАРИЯ	16
3	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ	36
4	ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА	8
	ИТОГО	68
	Технология ведения дома 6 класс.	
	ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА	8
	КУЛИНАРИЯ	16
	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ	36
	ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА	8
	ИТОГО	68
	Технология ведения дома 7 класс	
	ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА	12
	СОЗДАНИЕ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ	30
	ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА	10
	КУЛИНАРИЯ	16
	ИТОГО	68
	Обслуживающий труд 8 класс	
	СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА	7
	ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ТКАНИ	19
	НАУЧНАЯ РАЗРАБОТКА. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА	8
	ИТОГО	34