

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Майская средняя общеобразовательная школа»

Рабочие программы учебных предметов и курсов, предусмотренных основной образовательной программой основного общего образования (ФГОС ООО)

Предметная область
«Технология»

<i>№ п/п</i>	<i>Название рабочей программы</i>	<i>Стр.</i>
1	Рабочая программа учебного предмета ТЕХНОЛОГИЯ для 5-9классов	2

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Майская средняя общеобразовательная школа»

Утверждена приказом директора
МБОУ «Майская СОШ»
№ 81/12 от 31.08.2021г.

**Рабочая программа учебного предмета
«Технология»
для 5-9 классов
на 2021-2022 учебный год**

Разработал: Пильчинова Н.Д.,
учитель технологии

с. Майск, 2021 г.

Рабочая программа по технологии разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования.

Данная программа разработана с учётом интересов обеих групп учащихся, как мальчиков, так и девочек и предназначена для работы в неделимых классах, её применение возможно так же и в классах, делящихся на группы.

На изучение предмета "Технология" в учебном плане отводится:

5 классе – 68 часов в год, 2 часа в неделю;

6 классе – 68 часов в год, 2 часа в неделю;

7 классе – 68 часов в год, 2 часа в неделю;

8 классе – 34 часа в год, 1 час в неделю;

9 классе – 34 часа в год, 1 час в неделю.

Рабочая программа ориентирована на использование УМК:

1. Технология «Индустриальные технологии. Технологии ведения дома». 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ под редакцией Н.В .Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко. . М.: Вентана - Граф, 2015 г.

2. Технология «Индустриальные технологии. Технологии ведения дома». 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ под редакцией Н.В .Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко. . М.: Вентана - Граф, 2015 г.

3. Технология «Индустриальные технологии. Технологии ведения дома». 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ под редакцией Н.В .Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко. . М.: Вентана - Граф, 2016г.

4. Технология». 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ под редакцией Н.В .Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко. . М.: Вентана - Граф, 2017г.

Черчение 9 класс: учебник А.Д. Ботвинников, И.С. Вышнепольский, В.А. Гервер, М.М. Селиверстов, М. Просвещение 2015г..

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате изучения технологии в 5-9 классах учащиеся должны овладеть следующими результатами:

Личностные результаты:

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

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

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;

способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;

способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации оборудования.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование 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;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел «Творческая проектная деятельность»

Тема. Понятие о творческих проектах.

Тема. Этапы выполнения проекта.

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Завтрака для всей семьи» и др.

Раздел «Оформление интерьера»

Тема. Интерьер и планировка кухни, столовой.

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы на кухне.

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.

Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. 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 текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. 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: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования

регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.

Правила выполнения влажно-тепловых работ.

Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану

Раздел «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс»

Тема. Графическое изображение изделия.

Теоретические сведения. Чертежные инструменты, материалы и принадлежности, Определение эскиза, технического рисунка, чертежа. Виды линий, понятие о масштабе, правила выполнения чертежей.

Практические работы. Создание эскиза, технического рисунка, выбор масштаба, выполнение чертежа.

Варианты объектов труда. Эскиз, технический рисунок, линии, масштаб, чертеж.

Тема. Древесина и древесные материалы для изготовления изделий.

Операции и приемы сверления отверстий в древесине. Отделка изделий.

Теоретические сведения. Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. Устройство верстака. Понятие о технологическом процессе. Последовательность действий по обработке заготовок и сборке их в изделие. Практические работы. Выпиливание деталей лобзиком. Выбор формы и размера коробки для рукоделия. Сборка простейших конструкций изделий из фанеры.

Тема. Операции и приемы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс.

Теоретические сведения. Классификация проволоки, технология изготовления. Приемы обработки проволоки. Практические работы. Изготовление изделий из проволоки по выбору учащихся.

6 класс

Тема. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома.

Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере.

Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник

Тема практической работы.

Размещение растений в интерьере своей комнаты. Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Тема. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Темы лабораторно-практических работ. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание

деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины.
Отделка изделия.

Тема 1. Свойства текстильных материалов Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема лабораторно-практической работы Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 3. Конструирование швейных изделий Теоретические сведения. Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

Тема лабораторно-практической работы. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов.

Раздел « Кулинария»

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря
Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы.

Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 3. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции.

Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы Теоретические
сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Тема лабораторно-практической работы Приготовление блюда из птицы.

Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление окрошки.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Темы лабораторно-практических работ. Исследование состава обеда

7 класс

Интерьер жилого дома

Тема 1. Освещение жилого помещения

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик. Темы лабораторно-практических работ: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Темы лабораторно-практических работ: Изготовление схемы размещения коллекции фото.

Тема 3. Гигиена жилища Теоретические сведения.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений. Темы лабораторно-практических работ: Генеральная уборка кабинета технологии.

Тема 4. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата. Темы лабораторно-практических работ: Декоративная рамка для фотографий

«Создание изделий из древесины и металлов»

Основные теоретические знания

Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды сталец и их термическая обработка. Вытачивание металлических деталей на токарно-винторезном станке. Нарезание резьбы на металлических деталях. Создание декоративно-прикладных изделий из металла.

Технология «Киригами» - вырезание из бумаги. Приемы работы. Подготовка рабочего места. Повторение правил безопасной работы. Технология изготовления изделия в технике киригами.

Практические работы:

Творческий проект. Выполнение чертежей. Организация рабочего места. Подбор материалов и инструментов. Изготовление образцов в технике. Изготовление изделий. Контроль и оценка качества готового изделия.

«Создание швейных изделий»

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание; временное соединение деталей – смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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).

Лабораторно-практические работы.

Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические работы.

Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

Обучающийся научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Обучающийся получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

« Кулинария»

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические

работы.

Приготовление блюд из творога.

Тема 2. Мучные изделия

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Лабораторно-практические

работы.

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита.

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

Тема 3. Сладкие блюда

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

Лабораторно-практические работы.

Запеченные яблоки.

Тема 4. Сервировка сладкого стола

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Лабораторно-практические работы.

Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола

Правила оформления чертежей

Значение черчения в практической деятельности людей. Краткие сведения об истории развития чертежей. Современные методы выполнения чертежей с использованием ЭВМ. Инструменты, принадлежности и материалы для выполнения чертежей. Рациональные приёмы работы инструментами. Организация рабочего места. Понятие о стандартах. Линии: сплошная толстая основная, штриховая, сплошная тонкая, сплошная волнистая, штрихпунктирная с одной точкой, штрихпунктирная с двумя точками. Форматы, рамка и штамп основной надписи. Некоторые сведения о нанесении размеров (выносная и размерные линии, стрелки, знаки диаметра и радиуса; указание толщины и длины детали надписью; Расположение размерных чисел). Применение и обозначение масштаба. Сведения о чертёжном шрифте. Буквы, цифры и знаки на чертежах.

Способы проецирования

Проецирование. Центральное и параллельное проецирование. Прямоугольные проекции. Выполнение изображений на одной, двух, трёх взаимно перпендикулярных плоскостях проекций. Расположение видов на чертеже и их названия: вид спереди, вид сверху и вид слева. Определение необходимого и достаточного числа видов на чертежах. Понятие местного вида (расположение его в проекционной связи). Косоугольная фронтальная диметрическая и прямоугольная изометрическая проекции. Направление осей, показатели искажения, нанесение размеров. Аксонометрические проекции плоских и объёмных фигур. Эллипс как проекция окружности.

Построение овала. Понятие о техническом рисунке. Технические рисунки и аксонометрические проекции предметов. Выбор вида аксонометрической проекции и рационального способа её построения.

Чтение и выполнение чертежей деталей

Анализ геометрической формы предметов. Проекция геометрических тел. Мысленное расчленение предмета на геометрические тела (призмы, цилиндры, конусы, пирамиды, шар и их части). Чертежи группы геометрических тел. Нахождение на чертеже вершин, рёбер, образующих и поверхностей тел, составляющих форму предмета. Нанесение размеров на чертежах с учётом формы предметов. Использование знака квадрата. Развёртывание поверхностей некоторых тел. Анализ графического состава изображений. Выполнение чертежей предметов с использованием геометрических построений: деления отрезка, окружности и угла на равные части; сопряжений. Чтение чертежей. Выполнение детали (с натуры). Решение графических задач, в том числе творческих.

Содержание учебного предмета 8,9 класс

Вводное занятие

Теоретические сведения.

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда.

Учебник «Технология» для 8 класса, библиотека кабинета: книги, журналы, вырезки из газет, папки рукоделия, коллекции. Электронные средства обучения.

Семейная экономика

Теоретические сведения.

Понятие «семья». Основные функции семьи. Понятие «потребность». Потребности: функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки. Источники информации о товарах и услугах. Сертификация. Виды сертификатов. Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Маркировка, этикетка, вкладыш. Бюджет: сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура, планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи. Понятие «культура питания» Сбалансированное рациональное питание.

Правила покупки продуктов питания. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования участка.

Практические работы.

Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг – источников доходов школьников. Расчет затрат на приобретение необходимых вещей для обучающего 8 класса. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей. Анализ сертификата соответствия на купленный товар. Разработка этикетки на предлагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам. Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Оценка затрат на питание семьи на неделю.

Варианты объектов труда.

Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Бухгалтерская книга расходов школьника.

Руководие (12часов)

Теоретические сведения.

Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты, приспособления. История и современность народных художественных промыслов: мстерская вышивка, торжокское золотое шитье, александровская гладь. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной, штриховой глади, двусторонней глади без настила, художественной глади, швов «узелки» и «рококо». Понятие «натюрморт» и «пейзаж» Подбор материалов для вышивания натюрморта и пейзажа.

Практические работы.

Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивания гладью. Подготовка ткани к вышивке. Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирского шитья, белой гладью, атласной и штриховой гладью, двусторонней гладью без настила, художественной гладью, швами «узелки» и «рококо»

Варианты объектов труда.

Образцы вышивки гладью. Панно. Блузка. Наволочка. Шторы. Салфетки. Скатерть.

Творческая проектная деятельность (2часов)

Теоретические сведения.

Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбранных решений. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

Практические работы.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Выполнение творческого проекта.

Варианты объектов труда.

Творческие проекты, например: разработка плаката по электробезопасности; панно в технике вышивки гладью; набор игрушек.

8,9 класс

Раздел «Семейная экономика»

Теоретические сведения. Роль семьи в обществе. Функции семьи: воспитательная, коммуникативная, экономическая, стабилизирующая и регулирующая. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Потребительский портрет вещи. Затраты на приобретение товаров. Правила покупки. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Бюджет семьи. Информация о товарах. Источники информации. Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. Расходы: постоянные, переменные, непредвиденные. Варианты ведения учетной книги.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практическая работа: Расчет затрат. Разработка этикетки. Список расходов моей семьи.

Учет потребления продуктов питания. Бизнес-план.

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, энергоснабжения, теплоснабжения, канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

Раздел «Электротехника»

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей.

Раздел «Что изучает электроника»

Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение.

Раздел «Профессиональное самоопределение»

Теоретические сведения.

Сущность и виды самоопределения человека. Жизненное и профессиональное самоопределение, их сущность и взаимосвязь. Смысл и цель жизни человека. Личностный и социальный аспекты выбора профессии.

Определение понятий «наличное Я», «желаемое Я». Роль осознанного смысла жизни в выборе профессии

Компоненты процесса профессионального самоопределения:

трудолюбие, интерес к работе, потребность в профессиональном самоопределении, профессиональный интерес, склонность, профессиональный идеал, мотивы выбора профессии, профессиональное самопознание, профессиональное призвание. Показатели профессионального самоопределения: мечта о профессии, профессиональное намерение, профессиональное стремление.

Этапы профессионального самоопределения и саморазвития личности

Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
	Творческая проектная деятельность (вводная часть)	
1	Вводный и первичный инструктаж по ТБ. Понятие о творческих проектах. Творческий проект.	1
2	Этапы выполнения проекта.	1
	Раздел «Оформление интерьера»,	
3	Интерьер и планирование кухни	2
4	Бытовые электроприборы на кухне	2
5	Планирование кухни. Творческий проект	2
6	Раздел «создание изделий из древесины, металлов и пластмасс »	

7	Рабочее место и инструменты. Инструктаж ТБ. Графическое изображение изделия.	2
8	Древесина и древесные материалы для изготовления изделий. Операции и приемы	2
9	Операции и приемы сверления отверстий в древесине. Соединение деталей. Отделка изделий	2
10	Оборудование рабочего места. Операции и приемы ручной обработки металлических листов ,проволоки и пластмасс.	2
	Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»	
11	Технология изготовления ткани	2
12	Текстильные материалы и их свойства	2
13	Конструирование швейных изделий	2
14	Раскрой швейного изделия	2
15	Ручные швейные работы	2
16	Швейная машина	2
17	Основные операции при машинной обработке изделия	2
18	Машинные швы	2
19	Влажно тепловая обработка ткани	2
20	Последовательность изготовления швейных изделий	2
21	Отделка швейных изделий вышивкой	2
22	Творческий проект. Создание изделий из текстильных материалов.	2
23	Выбор темы проекта для презентации.	2
24	Технологический этап проекта	2
25	Заключительный этап проекта. Как защитить творческий проект.	2
26	Защита творческого проекта. Подведение итогов.	2
	Раздел «Кулинария»	
27	Санитария и гигиена на кухне.	2
28	Здоровое питание	2
29	Бутерброды и горячие напитки.	2
30	Блюда из овощей и фруктов	2

31	Тепловая кулинарная обработка овощей	2
32	Блюда из яиц	2
33	Приготовление завтрака	2
34	Творческий проект. Сервировка стола к завтраку. «Завтрак для всей семьи»	2
Итого		68

6

класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
	Раздел «Интерьер жилого дома»	
1	Вводный и первичный инструктаж по ТБ. Понятие о творческих проектах. Творческий проект. Планировка жилого дома. Практическая работа	2
2	Интерьер жилого дома	2
3	Комнатные растения в интерьере квартиры	2
4	Технология выращивания комнатных растений. Пример творческого проекта «Растение в интерьере жилого дома»	2
	Раздел «Создание изделий из конструкционных материалов»	
5	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделия. Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделия	2
6	Конструирование и моделирование изделий из древесины. Устройство и работа токарного станка.	2
7	Технология точения древесины. Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий.	2
8	Проектирование изделий из металлического проката. Разрезание металлического проката слесарной ножовкой	2
9	Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.	2
	Раздел «Создание швейных изделий»	
10	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	2
11	Конструирование швейных изделий	2
12	Моделирование плечевой одежды	2

13	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой. Технология дублирования деталей	2
14	Ручные работы	2
15	Уход за швейной машиной	2
16	Дефекты машинной строчки и их устранение	2
17	Виды машинных операций	2
18	Машинные швы	2
19	Обработка мелких деталей	2
20	Подготовка и проведение примерки изделия	2
21	Технология обработки плечевых срезов и нижних срезов рукавов	2
22	Технология обработки срезов подкройной обтачкой	2
23	Обработка боковых и нижнего срезов изделия, окончательная отделка	2
24	Крючком. Технология пошива подушки	2
25	Основы технологии вязания крючком	2
26	Вязание полотна	2
27	Вязание по кругу	2
28	Творческий проект	2
	Раздел «Кулинария»	
29	Блюда из круп и макаронных изделий	2
30	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
31	Технология приготовления блюд из мяса и птицы	2
32	Технология приготовления первых блюд (супов)	2
33	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	2
34	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	2
Итого		68

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
	Тема1. «Интерьер жилого дома»	
1	Освещение жилого помещения. Инструктаж по Технике безопасности	2
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере	2
3	Гигиена жилища	2
4	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	2
5	Творческий проект «Декоративная рамка для фотографий»	2
	Тема2. «Создание швейных изделий»	
6	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства.	2
7	Конструирование и моделирование. Моделирование поясной одежды	2
8	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод или из Интернета	2
9	Раскрой поясной одежды и дублирование	2
10	Технология ручных и машинных работ	2
11	Технология обработки складок	2
12	Отделка швейных изделий вышивкой	2
13	Вышивание лентами. Творческий проект	2
	Тема2. «Кулинария»	
14	Блюда из молока и молочных продуктов	2
15	Мучные изделия	2
16	Сладкие блюда	2
17	Сервировка сладкого стола. Защита творческого проекта	2
	Раздел	
18	Правила оформления чертежей. Типы линий	2
19	Чертежный шрифт. Прописные буквы, цифры.. Строчные буквы. Нанесение размеров. Масштабы	2

20	Проецирование. Прямоугольное проецирование	2
21	Получение аксонометрических проекций. Построение аксонометрических проекций. Способ построения плоских фигур и плоскогранных предметов	2
22	Аксонометрические проекции предметов, имеющих круглые поверхности. Технический рисунок	2
23	Анализ геометрической формы предмета Проекции вершин, ребер, граней предмета	2
24	Порядок построения изображения на чертежах Нанесение размеров с учетом формы предмета.	2
25	Геометрические построения, необходимые при выполнении чертежей.	2
26	Чертежи разверток поверхностей геометрических тел	2
27	Общие сведения о сечениях и разрезах. Назначение сечений.	2
28	Выполнение эскизов деталей. Графическая работа №9	2
29	Графическая работа	2
30	Повторение сведений о способах проецирования.	2
	Обобщение знаний и умений.	
31	Выполнение чертежа детали с элементами конструирования.	2
32	Выполнение чертежа детали с элементами конструирования.	2
33	Выполнение эскизов деталей.	2
34	Выполнение чертежа детали.	2
		68

8,9 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
	Творческий проект	
1	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	2

	Семейная экономика	
2	Бюджет семьи	2
3	Технология совершения покупок	2
4	Технология ведения бизнеса	2
	Технология домашнего хозяйства	
5	Инженерные коммуникации в доме	2
6	.Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт	2
7	Современные тенденции развития бытовой техники.	2
8	Современные ручные электроинструменты	2
	Электротехника	
9	Электрический ток и его использование.	2
10	Принципиальные и монтажные электрические схемы	2
11	Потребители и источники электроэнергии.	2
12	Электроизмерительные приборы.	2
13	Правила безопасности. При электрических работах на уроках технологии. Электромагниты и их применение	2
14	Электрические провода.	2
15	Монтаж электрической цепи.	2
16	Электромагниты и их применение	2
17	Электроосветительные приборы. .	2
18	Бытовые электронагревательные приборы.	2
19	Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами	2
20	Двигатели постоянного тока	2
21	Электроэнергетика будущего	2
22	Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	2
	Что изучает радиоэлектроника	
23	Электромагнитные волны и передача информации.	2
24	Цифровые приборы	2

	Профессиональное самоопределение	
25	Сферы производства и разделение труда	2
26	Технология профессионального выбора. Профессиограмма и психограмма профессии	2
27	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	2
28	Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности	2
29	Мой профессиональный выбор.	2
30	Профессии, специальности, квалификации работника и уровень оплаты труда. Анализ профессионального деления работников предприятия	2
31	Роль профессии в жизни человека, региональный рынок труда и его конъюнктура	2
32	Профессиональные качества личности и их диагностика	2
33	Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования	2
34	Итог года. Творческие проектные работы. Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2
	Итого	68