

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение лицей
«Классический» городского округа Самара**

РАССМОТРЕНО
на заседании кафедры предметов
естественно-научных дисциплин
Панарина Г.В.
Протокол №1
от «30» августа 2013 г.

ПРОВЕРЕНО
Заместитель директора по УВР
Зубова А.А.
«30» августа 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ лицея
«Классический» г.о. Самара
А.Е.Титов
Приказ от 02.09.2013г. № 98

Рабочая программа

Наименование учебного предмета Технология (девочки)

Класс 5-8

Уровень общего образования основное общее

Учитель: Чалова Е.И.

Срок реализации программы 5-8 классы

Уровень реализации образовательной программы базовый

Планирование составлено на основе

Программы ОУ. Тищенко А.Т., Синица Н.В. Технология 5-8 класс. М.:Вентана-Граф, 2013г., в соответствии с Примерной программой по технологии для основной школы и с использованием материалов ФГОС

(название, автор, год издания, кем рекомендовано)

Рабочую программу составил (а):

Чалова Е.И.,
учитель технологии

Самара, 2013г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе в соответствии с Примерной программой по технологии для основной школы и с использованием материалов ФГОС и Программы ОУ. Тищенко А.Т., Сеница Н.В. Технология 5-8 класс. М.:Вентана-Граф, 2013г.

Для реализации программы используются следующие учебники:

Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. Технология ведения дома. 5 класс
М.:Вентана-Граф, 2013

Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. Технология ведения дома, 6 класс
М.:Вентана-Граф, 2013

Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. Технология ведения дома, 7 класс
М.:Вентана-Граф, 2013

Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. Технология ведения дома, 8 класс
М.:Вентана-Граф, 2013

Программа содержит:

1. Пояснительную записку, в которой конкретизируются общие цели ООО с учетом специфики предмета «Технология».
2. Общую характеристику предмета «Технология».
3. Описание места предмета «Технология» в учебном плане.

Учебные часы распределены следующим образом:

5 класс – 2 ч. в неделю (68 ч. в году)

6 класс – 2 ч. в неделю (68 ч. в году)

7 класс – 2 ч. в неделю (68 ч. в году)

8 класс – 1ч. в неделю (34 часа)

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология».
5. Содержание учебного предмета «Технология».

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности. Тематическое планирование составлено на основе программы без изменения тем.

Тематическое планирование по технологии за курс 5 класс.

Направление «Технологии ведения дома»

№ урока	Тема урока	количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
1-2	«Интерьер кухни, столовой»	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.
3	«Бытовые электроприборы»	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
5	«Санитария и гигиена на кухне»	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.
6	«Физиология питания»	1	Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
7-8	«Бутерброды и горячие напитки»	2	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.
9-10	«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»	2	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Находить и

			представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.
11-14	«Блюда из овощей и фруктов»	4	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.</p>
15-16	«Блюда из яиц»	2	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>
17-18	«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	2	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p> <p>Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p>
19-22	«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»	4	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики</p>

			<p>различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.</p>
23-26	«Конструирование швейных изделий»	4	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.</p>
27-30	«Швейная машина»	4	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейной машины.</p>
	тема «Технология изготовления швейных изделий»	10	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом</p>

31	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.	направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.
32	Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.	Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.
33	Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками;
34	Выкраивание деталей швейного изделия.	замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.
35	Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.	Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.
36	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка.	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.
37	Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.
38	Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное	Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной

39 40	<p>закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов.</p> <p>Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>		
41-42	«Декоративно-прикладное искусство»	2	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.
43-44	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»	2	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.
45 46	<p>тема «Лоскутное шитьё»</p> <p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.</p> <p>Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного</p>	4	<p>Изучать различные виды техники лоскутного шитья.</p> <p>Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.</p> <p>Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.</p> <p>Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.</p> <p>Изготавливать образцы лоскутных узоров.</p>

<p>47</p> <p>48</p>	<p>шитья, их подготовка к работе.</p> <p>Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).</p> <p>Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия</p>		<p>Обсуждать наиболее удачные работы.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.</p>
<p>49-50</p> <p>51-52</p> <p>53-54</p>	<p>«Исследовательская и созидательная деятельность»</p> <p>Знакомство с примерами творческих проектов пятиклассников. Определить цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Проекты по разделу «Технологии жилого дома».</p> <p>Проекты по разделу «Технологии жилого дома».</p>	<p>20</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект .</p>

55-56	Проекты по разделу «Кулинария».	2	Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.
57-58	Проекты по разделу «Кулинария».	2	
59-60	Проекты по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	2	
61-62	Проекты по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	2	
63-64	Проекты по разделу «Художественные ремёсла».	2	
65-66	Проекты по разделу «Художественные ремёсла».	2	
67-68	Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).	2	

**Тематическое планирование по технологии за курс 6 класс.
Направление «Технологии ведения дома»**

№ урока	Тема урока	количес во часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)			

1	Интерьер жилого дома.	1	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
2-3	Комнатные растения в интерьере.	2	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник.
Раздел «Кулинария» (14 ч)			
4-5	Блюда из рыбы.	2	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать
6-7	Блюда из нерыбных продуктов моря.	2	

			<p>безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов .</p>
8-9	Блюда из мяса.	2	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p>
10-11	Оценка качества термической обработки мясных блюд.	2	<p>Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>
12-13	Блюда из птицы.	2	<p>Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.</p>
14-15	Заправочные супы.	2	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p>

			Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
16-17	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (23ч)			
18-19	Свойства текстильных материалов.	2	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле.
20-23	Конструирование швейных изделий.	4	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

			Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.
24-25	Моделирование швейных изделий.	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства.
26-27	Швейная машина.	2	Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине.
28-29	Технология изготовления швейных изделий. Раскладку выкроек на ткани.	2	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос
30-31	Выкраивание деталей швейного изделия из ткани и прокладки.	2	
32-33	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий		

34-35	<p>выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p>	2	<p>линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы</p>
36-37	<p>Обработка мелких деталей (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Подготовку проектного изделия к примерке.</p>	2	<p>машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия.</p>
38-39	<p>Примерка проектного изделия. Устранение дефектов после примерки. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p>	2	<p>Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p>
40	<p>Знакомство с профессией закройщик.</p>	1	<p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик.</p>
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)			
41-44	<p>Вязание крючком.</p>	4	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания.</p>
45-48	<p>Вязание спицами.</p>	4	<p>Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы</p>

			спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)			
49-50	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	2	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
51-52	Знакомство с примерами творческих проектов шестиклассников. Определение цели и задачи проектной деятельности. Изучение этапов выполнения проекта.	2	
53-54	Проекты по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	2	
55-56	Проекты по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	2	
57-58	Проекты по разделу «Кулинария».	2	
59-60	Проекты по разделу «Кулинария».	2	
61-62	Проекты по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	2	
63-64	Проекты по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	2	
65-66	Проекты по разделу «Художественные ремёсла».	2	
67-68			

	Проекты по разделу «Художественные ремёсла».	2	
--	--	---	--

**Тематическое планирование по технологии за курс 7 класс.
Направление «Технологии ведения дома».**

№ урока	Тема урока	количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся.
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)			
1-2	«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»	2	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.
3-4	«Гигиена жилища»	2	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.
Раздел «Электротехника» (2 ч)			
5-6	«Бытовые электроприборы»	2	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и

			представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.
Раздел «Кулинария» (10 ч)			
7-8	«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	2	Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.
9-10	«Изделия из жидкого теста»	2	Приготавливать изделия из жидкого теста. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов.
11-12	«Виды теста и выпечки»	2	Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста.
13-14	«Сладости, десерты, напитки»	2	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по

			приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.
15-16	«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	2	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24ч)			
17-18	«Свойства текстильных волокон»	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований.
19-20	«Составление коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения»	2	Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве.
21-22	Определение сырьевого состава тканей .	2	Оформлять результаты исследований.
23-24	«Конструирование швейных изделий»	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
25-26	«Снимать мерки с фигуры человека»	2	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.
27-28	«Построение чертежа прямой юбки»	2	Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.

29-30	«Раскрой и пошив прямой юбки»	2	
31-34	«Моделирование швейных изделий»	4	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками.</p> <p>Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках.</p>
35-36	«Швейная машина»	2	<p>Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.</p>
37-40	«Технология изготовления швейных изделий»	4	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия.</p>
Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)			
41-44	«Ручная роспись тканей»	4	<p>Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.</p>

45-50	«Вышивание»	6	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18 ч)			
51-52	Знакомство с примерами творческих проектов семиклассников. Определение цели и задачи проектной деятельности. Изучить этапы выполнения проекта.	2	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».
53-54	Проекты по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	2	Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
55-56	Проекты по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	2	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.
57-58	Проекты по разделу «Кулинария».	2	Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
59-60	Проекты по разделу «Кулинария».	2	
61-62	Проекты по разделу «Создание изделий из	2	

63-64	текстильных материалов». Проекты по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	2	
65-66	Проект по разделу «Художественные ремёсла».	2	
67-68	Проект по разделу «Художественные ремёсла».	2	

Тематическое планирование по технологии за курс 8 класс.

Направление «Технологии ведения дома»

№ урока	Тема урока	количество часов	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)			
1-2	«Экология жилища»	2	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).
3-4	«Водоснабжение и канализация в доме»	2	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Раздел «Электротехника» (12 ч)			

5-6	<p>«Бытовые электроприборы»</p> <p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.</p> <p>Электрическая и индукционная плиты на кухне.</p>	2	<p>Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.</p> <p>Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена.</p>
7-8	<p>Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту.</p>	2	<p>Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения .</p>
9-10	<p>Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов.</p>	2	
11-14	<p>«Электромонтажные и сборочные технологии»</p>	4	<p>Читать простые электрические схемы. Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях.</p>
15-16	<p>«Электротехнические устройства с элементами автоматики»</p>	2	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц. Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики</p>

Раздел «Семейная экономика» (6 ч)			
17-18	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи.	2	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи.
19-20	Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок.	2	Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров.
21-22	Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	2	Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)			
23-24	«Сферы производства и разделение труда»	2	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»
25-26	«Профессиональное образование и профессиональная карьера»	2	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать

			предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)			
27-34	«Исследовательская и созидательная деятельность»		Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

7. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

**Материально - техническое обеспечение по технологии.
5-8 класс. (девочки)**

Печатные пособия.

1. Рабочие тетради для 5, 6,7,8,класса (на диске).
2. Дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся.

3. Справочные пособия по разделам и темам программы (электронный вариант).
4. Методические пособия для учителя.
5. Таблицы по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся (в печатном варианте).
6. Раздаточные и дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся.

Информационно-коммуникационные средства

1. Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.
2. Видеофильмы по основным разделам и темам программы.
3. Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг.

Технические средства обучения.

1. Компьютер.
2. Мультимедийный проектор.
3. Принтер.
4. Сканер.

8. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Планируемые результаты по технологии 5 класс.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач; активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса; формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

В результате обучения учащиеся научатся:

- Рационально организовывать свое рабочее место;

- Находить необходимую информацию в различных источниках;
- Применять конструкторскую и технологическую документацию;
- Составлять последовательность выполнения технологической операции;
- Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием.

В результате изучения технологии ученик получает возможность познакомиться:

- С основными технологическими понятиями и характеристиками;
- С назначением и технологическими свойствами материалов;
- С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Планируемые результаты по технологии 6 класс.

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока, кисломолочных продуктов, рыбы и нерыбных продуктов моря, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- изготавливать простые по конструкции модели швейных изделий с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно – тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность познакомиться:

- со способами ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- видами заготовки продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- правилами хранения продуктов и их кулинарной обработки, определения качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- с основными технологическими понятиями и их характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с видами, приемами и последовательностью выполнений технологических операций.

- свойствами натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе;
- с назначением, устройством и принципом действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины.

Планируемые результаты по технологии 7 класс.

Должны знать:

- об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
- классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
- принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
- силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного

изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;

- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;
- современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
- традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;
- историю создания изделий в технике изонить.

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- работать по технологическим картам;
- разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
- готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
- работать с электроприборами;
- подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Планируемые результаты по технологии 8 класс.

Должны знать:

- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- основы бизнес-планирования;
- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов.

Должны уметь:

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- правильно организовывать учебное место.

