

**Планируемые результаты**

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

**Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:***

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности. Планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

***Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:***

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты*** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

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

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

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

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

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

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; 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;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Содержание учебного предмета Технология 5 класс.**

**Ведение (1 час)**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)**

Тема «Интерьер кухни, столовой» (4 ч)

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК

**Раздел «Электротехника» (1 ч)**

Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)

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

**Раздел «Кулинария» (18 ч)**

Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)

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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

Тема «Физиология питания» (1 ч)

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

Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка

Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)

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 их 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 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

Тема «Блюда из яиц» (2 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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

Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)

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

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)**

Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного 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

Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)

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

Тема «Швейная машина» (4 ч)

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

Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)

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 с портновскими булавками. 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. 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). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)

**Раздел «Художественные ремёсла» (2 ч)**

Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам

**Раздел «Промышленный дизайн» (14 ч)**

Кейс «Пенал»

Постепенное расширение знаний и их углубление, а также приобретение умений в области проектирования, конструирования и изготовления прототипа продукта.

Занятия предполагают развитие личности:

* развитие интеллектуального потенциала обучающегося (анализ, синтез, сравнение);
* развитие практических умений и навыков (эскизирование, 3D-моделирование, конструирование, макетирование, прототипирование, презентация).

Учебно-воспитательный процесс направлен на формирование и развитие у обучающихся таких важных социально значимых качеств, как готовность к нравственному самоопределению, стремление к сохранению и приумножению технических, культурных и исторических ценностей. Становление личности через творческое самовыражение.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)**

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (20 ч)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

**Содержание учебного предмета Технология 6 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)**

Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. 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

Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч)

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

**Раздел «Кулинария» (14 ч)**

Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч )

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. 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

Тема «Блюда из мяса» (4 ч)

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

Тема «Блюда из птицы» (2 ч)

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 «Заправочные супы» (2 ч)

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч)

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

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон

Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч)

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою

Тема «Швейная машина» (2 ч)

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Тема «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч)

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. 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 (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия

**Раздел «Художественные ремёсла» (2 ч)**

Тема «Вязание крючком» (2 ч)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

**Раздел «Промышленный дизайн» (14 ч)**

Кейс «Космическая станция»

Постепенное расширение знаний и их углубление, а также приобретение умений в области проектирования, конструирования и изготовления прототипа продукта.

Занятия предполагают развитие личности:

* развитие интеллектуального потенциала обучающегося (анализ, синтез, сравнение);
* развитие практических умений и навыков (эскизирование, 3D-моделирование, конструирование, макетирование, прототипирование, презентация).

Учебно-воспитательный процесс направлен на формирование и развитие у обучающихся таких важных социально значимых качеств, как готовность к нравственному самоопределению, стремление к сохранению и приумножению технических, культурных и исторических ценностей. Становление личности через творческое самовыражение.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)**

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

**Содержание учебного предмета Технология 7класс.**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)**

Тема «Гигиена жилища» (6 ч)

Значение в жизни человека. Соблюдение и поддержание чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневна (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые в уходе за посудой, уборке помещения.

**Раздел «Электротехника» (1 ч)**

Тема: «Электротехника» (1 ч)

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот – пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, озонатор. Функции климатических приборов.

**Раздел «Кулинария» (16ч)**

Тема: «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч)

Значение молока и кисломолочных продуктов питании человека. Натуральное молоко. Молочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Тема: «Изделия из жидкого теста» (2 ч)

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами.

Тема: «Виды теста и выпечки» (6 ч)

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Тема: «Сладости, десерты, напитки» (2 ч)

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе. Их назначение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Тема: «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (4 ч)

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

**Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)**

Тема: «Свойства текстильных материалов» (2 ч)

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Тема: «Конструирование швейных изделий». (6 ч)

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструирование юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Тема: «Моделирование швейных изделий» (2 ч)

Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением к низу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнал мод, с СD и из Интернета.

Тема: «Швейная машина» (2 ч)

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Тема: «Технология изготовления швейных изделий» (18 ч)

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой – корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой – молнией и разрезом. Притачивание застежки – молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно – тепловая обработка изделия.

**Раздел: «Художественные ремесла» (4 ч)**

Тема: Ручная роспись на ткани. (2 ч)

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Тема: Вышивание (13 ч)

Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

**Раздел: «Виртуальная реальность» (12 ч)**

Кейс «Проектируем идеальное VR – устройство».

Постепенное расширение знаний и их углубление, а также приобретение умений в области проектирования, конструирования и изготовления творческого продукта.

В основе образовательного процесса лежит проектный подход. Основная форма подачи теории — интерактивные лекции и пошаговые мастер-классы в группах до 10–15 человек. Практические задания планируется выполнять как индивидуально и в парах, так и в малых группах. Занятия проводятся в виде бесед, семинаров, лекций.

**Содержание учебного предмета Технология 8 класс.**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)**

Тема «Экология жилища» (2 ч)

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

Тема: «Водоснабжение и канализация» (2ч)

Схемы горячего и холодного водоснабжения в доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

**Раздел «Электротехника» (12 ч)**

Тема «Бытовые электроприборы» (12 ч)

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индустриальная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство приборов. Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин – автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD –плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Тема: «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч)

Общее понятие об электрическом токе, л силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Тема: Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч)

Принципы работы и способы подключения плавки и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии. Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электроприборов на окружающую среду.

**Раздел «Семейная экономика» (9 ч)**

Тема: «Бюджет семьи» (6ч)

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

**Раздел: Современное производство и профессиональное самоопределение (6 часов)**

Тема: Сферы производства и разделение труда (2 ч)

Сферы и отрасли современного производства Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема: Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч)

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности, способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии.

**Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (8 ч)**

Тема: «Исследовательская и созидательная деятельность»

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

**Учебно-тематический план**

**Технология 5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем** | **всего часов** |
| 1 | Введение | 1 |
| 2 | технология домашнего хозяйства | 4 |
| 3 | электротехника | 1 |
| 4 | Кулинария | 18 |
| 5 | Создание изделий из текстильных материалов | 30 |
| 6 | Художественные ремесла | 2 |
| 7 | Промышленный дизайн | 14 |
|  | технология творческой и опытнической деятельности | 20\* |

\* Часы, выделенные для творческой и опытнической деятельности, распределены по разделам и темам уроков

**Учебно-тематический план**

**Технология 6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем** | **всего часов** |
| 1 | технология домашнего хозяйства | 4 |
| 2 | Кулинария | 14 |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов | 22 |
| 4 | Художественные ремесла | 2 |
| 5 | Промышленный дизайн | 14 |
|  | технология творческой и опытнической деятельности | 21\* |

\* Часы, выделенные для творческой и опытнической деятельности, распределены по разделам и темам уроков

**Учебно-тематический план**

**Технология 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем** | **всего часов** |
| 1 | Введение | 1 |
| 2 | Технологии домашнего хозяйства | 6 |
| 3 | Электротехника | 1 |
| 4 | Кулинария | 16 |
| 5 | Создание изделий из текстильных материалов | 30 |
| 6 | Художественные ремесла | 2 |
| 7 | Виртуальная реальность | 12 |
|  | технология творческой и опытнической деятельности | 14\* |

\* Часы, выделенные для творческой и опытнической деятельности, распределены по разделам и темам уроков

**Учебно-тематический план**

**Технология 8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем** | **всего часов** |
| 1 | Технология домашнего хозяйства | 6 |
| 2 | Электротехника | 12 |
| 3 | Семейная экономика | 9 |
| 4 | Современное производство и профессиональное самоопределение | 6 |
| 5 | технология творческой и опытнической деятельности | 8\* |

\* Часы, выделенные для творческой и опытнической деятельности, распределены по разделам и темам уроков

**тематическое планирование**

**технология 5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока | Количество уроков |
|
|  | **Введение** |  |
| 1 | Вводный урок. Творческая проектная деятельность | 1 |
|  | **Технология домашнего хозяйства (4 ч)** |  |
| 2, 3 | Интерьер кухни – столовой. | 1 |
|  | Интерьер кухни – столовой. | 1 |
| 4 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | 1 |
| 5 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | 1 |
|  | **Электротехника (1 ч)** |  |
| 6 | Бытовые электроприборы | 1 |
|  | **Кулинария (18 ч)** |  |
| 7 | Санитария и гигиена на кухне | 1 |
| 8 | Физиология питания | 1 |
| 9 | Бутерброды. | 1 |
| 10 | Горячие напитки | 1 |
| 11 | Блюда из круп и бобовых и макаронных изделий | 1 |
| 12 | Блюда из макаронных изделий | 1 |
| 13 | Блюда из овощей и фруктов | 1 |
| 14 | Блюда из овощей и фруктов | 1 |
| 15 | «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» | 1 |
| 16 | «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей» | 1 |
| 17 | Блюда из яиц | 1 |
| 18 | Блюда из яиц | 1 |
| 19 | Приготовление завтрака. | 1 |
| 20 | Сервировка стола к завтраку. | 1 |
| 21 | Обоснование проекта «Воскресный завтрак в моей семье» | 1 |
| 22 | Обоснование проекта «Воскресный завтрак в моей семье» | 1 |
| 23 | Выполнение и защита проекта «Воскресный завтрак в моей семье» | 1 |
| 24 | Защита проекта «Воскресный завтрак в моей семье» | 1 |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)** |  |
| 25 | Производство текстильных материалов из волокон растительного происхождения. | 1 |
| 26 | Производство текстильных материалов из волокон растительного происхождения. | 1 |
| 27 | Свойства текстильных материалов. | 1 |
| 28 | Свойства текстильных материалов. | 1 |
| 29 | Конструирование швейных изделий. | 1 |
| 30 | Определение размеров швейного изделия. | 1 |
| 31 | Конструирование. | 1 |
| 32 | Построение чертежа швейного изделия. | 1 |
| 33 | Раскрой швейного изделия. | 1 |
| 34 | Раскрой швейного изделия. | 1 |
| 35 | Швейные ручные работы | 1 |
| 36 | Швейные ручные работы | 1 |
| 37 | Подготовка швейной машины к работе | 1 |
| 38 | Подготовка швейной машины к работе | 1 |
| 39 | Приемы работы на швейной машине. | 1 |
| 40 | Выполнение образцов машинных швов | 1 |
| 41 | Швейные машинные работы. | 1 |
| 42 | Швейные машинные работы. | 1 |
| 43 | Обработка накладных карманов, кулиски | 1 |
| 44 | Обработка накладных карманов, кулиски | 1 |
| 45 | Обработка изделия: | 1 |
| 46 | Влажно-тепловая обработка ткани | 1 |
| 47 | Обоснование проекта.«Фартук для работы на кухне» | 1 |
| 48 | Технология изготовления швейного изделия | 1 |
| 49 | Выполнение проекта: «Фартук для работы на кухне» | 1 |
| 50 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. | 1 |
| 51 | Выполнение проекта. | 1 |
| 52 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом | 1 |
| 53 | Подготовка проекта «Фартук для работы на кухне» к защите | 1 |
| 54 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | 1 |
|  | **Художественные ремёсла (2ч)** |  |
| 55 | Декоративно- прикладное искусство. | 1 |
| 56 | Декоративно- прикладное искусство. | 1 |
|  | **Промышленный дизайн (12 ч)** |  |
| 57 | Кейс «Пенал». Анализ формообразования промышленного изделия. | 1 |
| 58 | Кейс «Пенал». Анализ формообразования промышленного изделия. | 1 |
| 59 | Кейс «Пенал». Анализ Натурные зарисовки промышленного изделия. | 1 |
| 60 | Кейс «Пенал». Анализ Натурные зарисовки промышленного изделия. | 1 |
| 61 | Кейс «Пенал». Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. | 1 |
| 62 | Кейс «Пенал». Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. | 1 |
| 63 | Кейс «Пенал». Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона | 1 |
| 64 | Кейс «Пенал». Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона | 1 |
| 65 | Кейс «Пенал». Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона | 1 |
| 66 | Кейс «Пенал». Создание прототипа промышленного изделия из бумаги и картона | 1 |
| 67 | Кейс «Пенал». Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией | 1 |
| 68 | Кейс «Пенал». Испытание прототипа. Презентация проекта перед аудиторией | 1 |
| 69 | Итоговый урок. | 1 |
| 70 | Итоговый урок по курсу | 1 |

**тематическое планирование**

**технология 6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока | Количество уроков |
|
|  | **Технология домашнего хозяйства (4 ч)** |  |
| 1 | Вводный урок. Интерьер жилого дома. Творческий проект «Дом моей мечты» | 1 |
| 2 | Творческий проект «Дом моей мечты» | 1 |
| 3 | Комнатные растения в интерьере | 1 |
| 4 | Комнатные растения в интерьере | 1 |
|  | **Кулинария (14 ч)** |  |
| 5 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов | 1 |
| 6 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов | 1 |
| 7 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов | 1 |
| 8 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов | 1 |
| 9 | Блюда из мяса | 1 |
| 10 | Блюда из мяса | 1 |
| 11 | Блюда из мяса | 1 |
| 12 | Блюда из мяса | 1 |
| 13 | Блюда из птицы | 1 |
| 14 | Блюда из птицы | 1 |
| 15 | Заправочные супы | 1 |
| 16 | Заправочные супы | 1 |
| 17 | Оценка готового блюда. | 1 |
| 18 | Оформление готового супа и подача к столу | 1 |
| 19 | Приготовление обеда. | 1 |
| 20 | Сервировка стола к обеду | 1 |
| 21 | Обоснование проекта «Воскресный обед в моей семье» | 1 |
| 22 | Обоснование проекта «Воскресный обед в моей семье» | 1 |
| 23 | Выполнение проекта «Воскресный обед в моей семье» | 1 |
| 24 | Защита проекта «Воскресный обед в моей семье» | 1 |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)** |  |
| 25 | Свойства текстильных материалов. | 1 |
| 26 | Свойства текстильных материалов. | 1 |
| 27 | Конструирование швейных изделий. | 1 |
| 28 | Определение размеров швейного изделия. | 1 |
| 29 | Конструирование. | 1 |
| 30 | Построение чертежа швейного изделия. | 1 |
| 31 | Моделирование швейного изделия. | 1 |
| 32 | Моделирование швейного изделия. | 1 |
| 33 | Швейная машина. Работа с конструктором фишертехник. (Оборудование швейной мастерской) | 1 |
| 34 | Швейная машина. | 1 |
| 35 | Раскрой изделия на ткани. Критерии качества кроя | 1 |
| 36 | Раскрой изделия на ткани. Критерии качества кроя | 1 |
| 37 | Швейные ручные работы | 1 |
| 38 | Швейные ручные работы | 1 |
| 39 | Классификация машинных швов: | 1 |
| 40 | Классификация машинных швов: | 1 |
| 41 | Обработка припусков шва, срезов | 1 |
| 42 | Обработка припусков шва, срезов | 1 |
| 43 | Обработка мелких деталей швейного изделия | 1 |
| 44 | Обработка мелких деталей швейного изделия | 1 |
| 45 | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. | 1 |
| 46 | Окончательная отделка изделия | 1 |
| 47 | Обоснование проекта. «Моё швейное изделие» Выполнение проекта | 1 |
| 48 | «Моё швейное изделие» Выполнение проекта | 1 |
| 49 | Выполнение проекта. «Моё швейное изделие» | 1 |
| 50 | Выполнение проекта. «Моё швейное изделие» | 1 |
| 51 | Выполнение проекта. «Моё швейное изделие» | 1 |
| 52 | Подготовка проекта к защите. | 1 |
| 53 | Защита проекта. «Моё швейное изделие» | 1 |
| 54 | Защита проекта. «Моё швейное изделие» | 1 |
|  | **Художественные ремёсла (2 ч)** |  |
| 55, | Вязание крючком | 1 |
| 56 | Вязание крючком | 1 |
|  | **Промышленный дизайн (14 ч)** |  |
| 57 | Кейс «Космическая станция» Создание эскиза объемно - пространственной композиции | 1 |
| 58 | Кейс «Космическая станция» Создание эскиза объемно - пространственной композиции | 1 |
| 59 | Кейс «Космическая станция». Урок 3D - моделирования (Fusion 360) | 1 |
| 60 | Кейс «Космическая станция». Урок 3D - моделирования (Fusion 360) | 1 |
| 61 | Кейс «Космическая станция». Урок 3D - моделирования (Fusion 360) | 1 |
| 62 | Кейс «Космическая станция». Урок 3D - моделирования (Fusion 360) | 1 |
| 63 | Кейс «Космическая станция». Создание объёмно - пространственной композиции в программе Fusion 360 | 1 |
| 64 | Кейс «Космическая станция». Создание объёмно - пространственной композиции в программе Fusion 360 | 1 |
| 65 | Кейс «Космическая станция». Создание объёмно - пространственной композиции в программе Fusion 360 | 1 |
| 66 | Кейс «Космическая станция». Создание объёмно - пространственной композиции в программе Fusion 360 | 1 |
| 67 | Кейс «Космическая станция». Основы визуализации в программе Fusion 360 | 1 |
| 68 | Кейс «Космическая станция». Основы визуализации в программе Fusion 360 | 1 |
| 69 | Итоговый урок. | 1 |
| 70 | Итоговый урок по курсу | 1 |

**тематическое планирование**

**технология 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока | Количество уроков |
| 1 | Вводное занятие | 1 |
|  | **Раздел «Технология домашнего хозяйства» (6 ч)** |  |
|  | Тема «Гигиена жилища» (6 ч) |  |
| 2 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 1 |
| 3, | Гигиена жилища. | 1 |
| 4 | Бытовые приборы уборки. | 1 |
| 5 | Творческий проект «Умный дом». | 1 |
| 6 | Творческий проект «Умный дом».1 | 1 |
| 7 | Защита Творческого проекта «Умный дом». | 1 |
|  | **Раздел «Электротехника» (1 ч)** |  |
| 8 | Бытовые электроприборы | 1 |
|  | **Раздел «Кулинария» (16 ч)** |  |
|  | Тема: «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч) |  |
| 9 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 |
| 10 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 |
|  | Тема: «Изделия из жидкого теста» (2 ч) | 1 |
| 11 | Изделия из жидкого теста. | 1 |
| 12 | Изделия из жидкого теста. | 1 |
|  | Тема: «Виды теста и выпечки» (6 ч) |  |
| 13 | Виды теста и выпечки. | 1 |
| 14 | Виды теста и выпечки. | 1 |
| 15 | Технология приготовления изделий из пресного теста. | 1 |
| 16 | Технология приготовления изделий из пресного теста. | 1 |
| 17 | Технология приготовления изделий из песочного теста. | 1 |
| 18 | Технология приготовления изделий из песочного теста. | 1 |
|  | Тема: «Сладости, десерты, напитки» (2 ч) | 1 |
| 19, | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. | 1 |
| 20 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. | 1 |
|  | Тема: «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (4 ч) | 1 |
| 21 | Сервировка сладкого стола. | 1 |
| 22 | Праздничный этикет. | 1 |
| 23 | Творческий проект. «Праздничный сладкий стол» | 1 |
| 24 | Итоговый урок по теме «Кулинария» | 1 |
|  | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30 ч)** |  |
|  | Тема: «Свойства текстильных материалов» (2 ч) |  |
| 25 | Классификация текстильных волокон. Свойства натуральных волокон. | 1 |
| 26 | Классификация текстильных волокон. Свойства натуральных волокон. | 1 |
|  | Тема: «Конструирование швейных изделий». (6 ч) |  |
| 27 | Конструкции юбок. | 1 |
| 28 | Снятие мерок. | 1 |
| 29 | Конструирование и оформление чертежа поясного изделия | 1 |
| 30 | Конструирование и оформление чертежа поясного изделия | 1 |
| 31 | Построение чертежа швейного изделия. | 1 |
| 32 | Построение чертежа швейного изделия. | 1 |
|  | Тема: «Моделирование швейных изделий» (2 ч) |  |
| 33 | Моделирование швейного изделия. | 1 |
| 34 | Моделирование швейного изделия. | 1 |
|  | Тема: «Швейная машина» (2 ч) |  |
| 35 | Уход за швейной машиной. ТБ работы на швейной. | 1 |
| 36 | Конструкция машинных швов, технологическая последовательность выполнения швов. | 1 |
|  | Тема: «Технология изготовления швейных изделий» (18 ч) |  |
| 37 | Раскрой поясного изделия. | 1 |
| 38 | Раскрой поясного изделия. | 1 |
| 39 | Изготовление швейного изделия. | 1 |
| 40 | Подготовка деталей кроя к обработке. | 1 |
| 41 | Изготовление швейного изделия. | 1 |
| 42 | Подготовка к примерке. | 1 |
| 43 | Обработка изделия после примерки | 1 |
| 44 | Обработка изделия после примерки | 1 |
| 45 | Обработка застежки поясного изделия | 1 |
| 46 | Обработка застежки поясного изделия | 1 |
| 47 | Обработка пояса и верхнего среза поясного изделия | 1 |
| 48 | Обработка пояса и верхнего среза поясного изделия | 1 |
| 49 | Обработка нижнего среза изделия | 1 |
| 50 | Обработка нижнего среза изделия | 1 |
| 51 | Окончательная обработка швейного изделия | 1 |
| 52 | Подготовка защиты проекта «Праздничный наряд» | 1 |
| 53 | Защита проекта «Праздничный наряд» | 1 |
| 54 | Итоговый урок по теме «Создание изделий из текстильных материалов» | 1 |
|  | **Раздел «Художественные ремесла» (4 ч)** |  |
|  | Тема: «Ручная роспись на ткани» (2 ч) |  |
| 55 | Ручная роспись тканей | 1 |
| 56 | Ручная роспись тканей | 1 |
|  | Тема: «Вышивание» (2 ч) |  |
| 57 | Ручные стежки и швы на их основе. | 1 |
| 58 | Вышивание по свободному контуру. | 1 |
|  | **Виртуальная реальность (12 ч)** |  |
| 59 | Кейс «Проектируем идеальное VR-устройство». | 1 |
| 60 | Введение в технологии виртуальной и дополненной реальности | 1 |
| 61 | Кейс «Проектируем идеальное VR - устройство». | 1 |
| 62 | Выбор материала и конструкции для собственной гарнитуры, подготовка к сборке устройства | 1 |
| 63 | Кейс «Проектируем идеальное VR - устройство». | 1 |
| 64 | Тестирование и доработка прототипа | 1 |
| 65 | Кейс «Проектируем идеальное VR - устройство». | 1 |
| 66 | Тестирование и доработка прототипа | 1 |
| 67 | Кейс «Проектируем идеальное VR - устройство». | 1 |
| 68 | Публичная презентация и защита проектов | 1 |
| 69, | Защита проекта «Подарок своими руками» | 1 |
| 70 | Итоговый урок по курсу | 1 |

**тематическое планирование**

**технология 8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока | Количество уроков |
|
| 1 | Вводный урок | 1 |
|  | **Технология** |  |
| 2 | Экология жилища. | 1 |
| 3 | Экология жилища. | 1 |
| 4 | Водоснабжение и канализация | 1 |
| 5 | Водоснабжение и канализация | 1 |
| 6 | Проект: «Дом будущего» | 1 |
| 7 | Проект: «Дом будущего» | 1 |
|  | **Электротехника** |  |
| 8 | Бытовые электроприборы | 1 |
| 9 | Бытовые электроприборы | 1 |
| 10 | Бытовые электроприборы | 1 |
| 11 | Бытовые электроприборы | 1 |
| 12 | Бытовые электроприборы | 1 |
| 13 | Бытовые электроприборы | 1 |
| 14 | Электромонтажные и сборочные технологии | 1 |
| 15 | Электромонтажные и сборочные технологии | 1 |
| 16 | Электромонтажные и сборочные технологии | 1 |
| 17 | Электромонтажные и сборочные технологии | 1 |
| 18 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | 1 |
|  | **Семейная экономика (9 часов)** |  |
| 19 | Бюджет семьи | 1 |
| 20 | Бюджет семьи | 1 |
| 21 | Бюджет семьи | 1 |
| 22 | Бюджет семьи | 1 |
| 23 | Бюджет семьи | 1 |
| 24 | Бюджет семьи | 1 |
| 25 | Проект: «Семейный бюджет» | 1 |
| 26 | Проект: «Бизнес – план семейного предприятия» | 1 |
| 27 | Защита проектов | 1 |
|  | **Современное производство и профессиональное самоопределение** |  |
| 28 | Сферы производства и разделение труда | 1 |
| 29 | Сферы производства и разделение труда | 1 |
| 30 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | 1 |
| 31 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | 1 |
| 32 | Проект: «Мой профессиональный выбор» | 1 |
| 33 | Проект: «Мой профессиональный выбор» | 1 |
| 34 | Итоговый урок. | 1 |
| 35 | Итоговый урок по курсу | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** | |
| **СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП** | |
| Сертификат | 603332450510203670830559428146817986133868575813 |
| Владелец | Дзюба Олеся Валентиновна |
| Действителен | С 09.03.2021 по 09.03.2022 |